

MODELO D - EVISCERADORA



A evisceradora Modelo D (deveiner) remove as vísceras de camarões previamente descascados. Ele consiste em uma esteira elevadora, uma bandeja de corte e um tambor de limpeza. O equipamento pode ser usado em conjunto com a linha de descascamento automática da Laitram ou de forma independente. Os camarões são transportados pela esteira elevadora, descem pela bandeja de corte onde lâminas cortam a parte traseira do camarão e, em seguida, passam para o tambor de limpeza, onde as vísceras são removidas.

Não é necessário manuseio manual ou classificado.

Não é necessário contato do operador, pois os camarões são posicionados automaticamente durante o processo de remoção da veia. A pré-seleção é desnecessária e os camarões são removidos das vísceras simultaneamente.

Simples de operar e fácil de limpar

Como todos os equipamentos Laitram, a evisceradora Modelo D é feita de aço inoxidável e é muito fácil de limpar. Após os ajustes iniciais, o Modelo D requer supervisão mínima. Todos os componentes são fabricados e montados com precisão.

Benefícios:

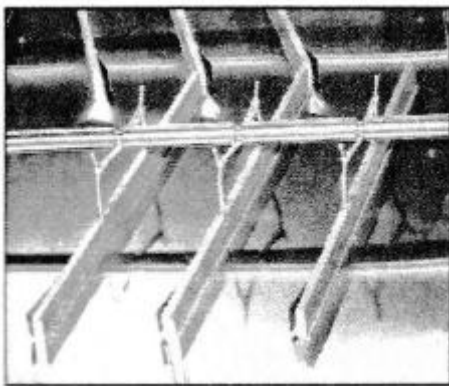
Proporciona um produto final de alta qualidade.

Minimiza o manuseio do produto e reduz a contaminação.

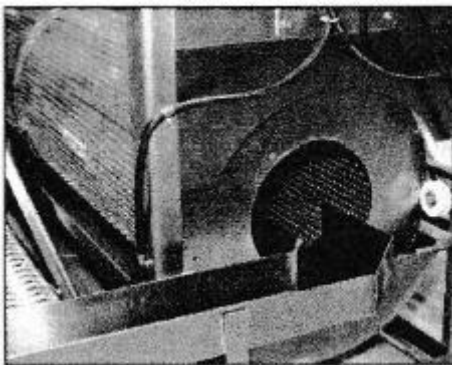
Fácil de operar e limpar.

Aplicações comuns do equipamento:

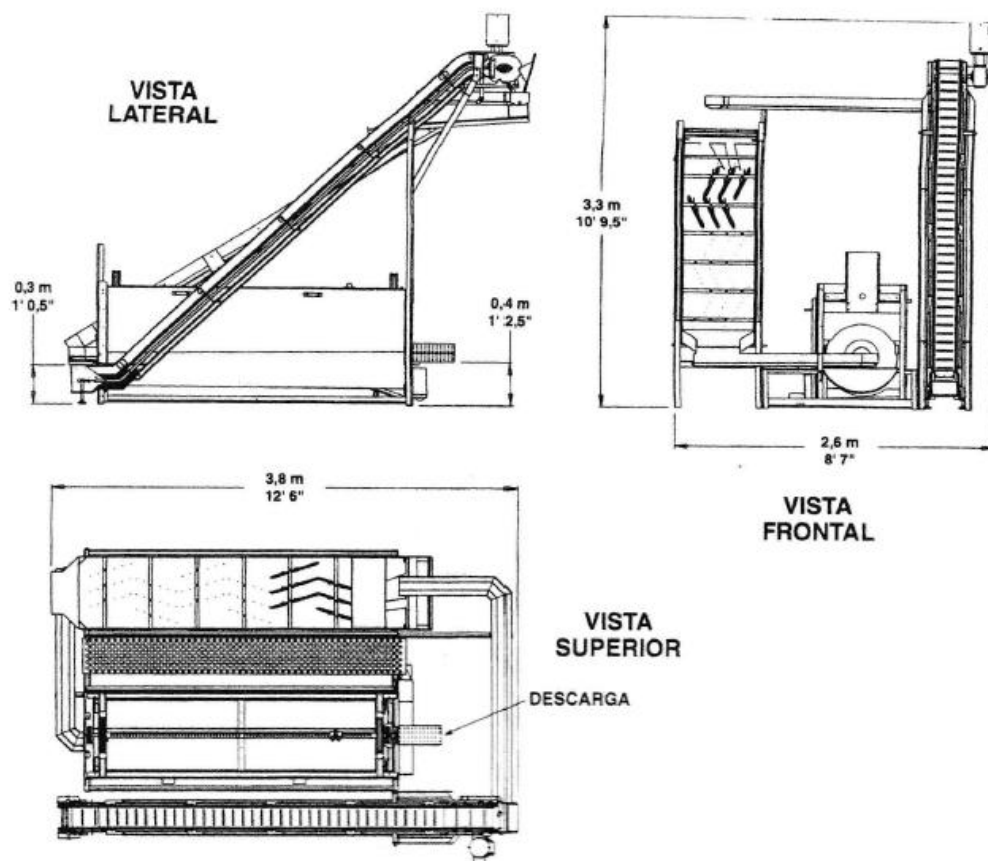
- Camarão cru/descascado



Lâminas de corte cortam as costas do camarão para expor as vísceras



As perfurações nas paredes do tambor de aço inoxidável separam as vísceras da carne comestível.



Especificações

Área de colocação:

3,8m x 2,6m x 3,3m: 9,8 m²

Voltagem:

Disponível nas voltagens mais comuns, 208/220/240/480 V (60 ciclos) e 380 V (50 ciclos); trifásico. Estão incluídos os seguintes motores: Dois (2) 1 hp e um (1) 1,5 hp.

Água:

75 litros/minuto (20 galões/minuto). Requer uma tubulação de alimentação de 25 mm (1 polegada)

Peso líquido: 476 kg

Peso Bruto: 953 kg