

DESCUERADORA DE CERDO AUTOMÁTICA HM-500A



Diseñado para el retiro eficiente de piel en productos cárnicos, especialmente carne de cerdo, incluyendo panceta, cortes deshuesados, pierna, espaldilla y cortes especiales. Su sistema automático permite un procesamiento continuo y uniforme, adaptándose a diferentes tipos de producto y mejorando la eficiencia en líneas de producción.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema automático de descuerado para operación continua
- ✓ Ajuste de espesor de pelado según el tipo de producto
- ✓ Eje de presión que se adapta automáticamente a diferentes cortes
- ✓ Cuchilla de fácil reemplazo para mantenimiento
- ✓ Estructura robusta en acero inoxidable de grado alimenticio
- ✓ Diseño que permite limpieza sin desmontar componentes

BENEFICIOS

- ✓ Corte uniforme y preciso en el retiro de piel
- ✓ Reducción de merma y mejor aprovechamiento del producto
- ✓ Operación rápida y segura para el operador
- ✓ Adaptabilidad a distintos tipos de cortes cárnicos
- ✓ Facilita la limpieza y reduce tiempos de mantenimiento
- ✓ Contribuye a mejorar la eficiencia en procesos productivos



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

ESPESOR DE PELADO 0.5 - 6 mm

POTENCIA 2 hp

ESPESOR DE ALIMENTACIÓN 15 - 60 mm

PESO 255 kg

ANCHO DE PELADO 499 mm

DIMENSIONES 2000x830x1160 mm

VELOCIDAD DE PELADO 25 m/min



DESCUERADORA DE CERDO
AUTOMÁTICA HM-500A