

# LÍNEAS DE FILETE Y PBO

## FILLETING AND PIN BONING LINES

El proceso de filete de salmón requiere de un alto estándar de higiene debido a que las personas y los equipos están en contacto directo con la materia prima que será ingerida por el consumidor final. Es por esto que nuestra empresa desarrolló un producto de alta calidad, acorde con el estándar de seguridad alimentaria (food safety), minimizando el riesgo de contaminación. Nuestras líneas de filete están diseñadas para evacuar eficientemente los residuos y desperdicio, minimizar el uso y la acumulación de agua y facilitar al máximo el aseo.

*The salmon filleting process requires a high standard of hygiene, due to people and equipment being on direct contact with raw material that will be consumed by the final consumer. Therefore, our company developed a high-quality product, according to food safety standard, minimizing the contamination risk. Our filleting lines are designed to prevent waste from falling to the floor, minimizing the use and accumulation of water and easy to clean.*

