

GUTMASTER X **FLEX**

Máquina eviscera de Salmón, trucha y especies similares



- Corte Princesa
- Unidad de vacío con manguera de agua integrada
- Diseñada con estándares máximos de Higiene alimenticio

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad:
hasta 25 peces/minuto

Especies de peces:
Salmón, Trucha y especies
similares

Rango de trabajo:
Peces entre 2-11 Kg

Operarios:
1

Requerimiento Eléctrico:
3X400V+N+ PE, 16A, 50Hz

Motor:
3x400V, 50Hz, 1,1 and 1.25kw

Consumo de Agua:
Ajustable controlado por PLC

Material:
Acero Inoxidable AISI 304

Acabado:
Arenado con Microesferas
de vidrio

Dimensiones:
6400x1000x2350 mm (LxWxH)

Peso:
3.000 kg Aprox.

Accesorios:
Lavado CIP
Modo de Limpieza
VISIOMASTER
Supervisión por Acceso
remoto al equipo
Sistema de alimentación
Cinta transportadora

GUTMASTER X **FLEX**

La evisceradora GUTMASTER X está diseñada para salmón y trucha, pero puede ser usada para otras especies similares, la máquina procesa utilizando el método corte de princesa. La máquina tiene modos en su programación para salmón y es fácil cambiar entre programas a través de un HMI táctil. Todos los peces son medidos al ingreso a la máquina y todas las herramientas varían su ejecución según esa medida. La máquina tiene tres unidades de succión: una remueve la víscera y las otras 2 remueven los riñones y el resto de desperdicios para asegurar la buena limpieza del pez procesado.

Las herramientas de succión procesan el pez hacia adelante y hacia atrás aseguran que la misma herramienta está el mayor tiempo posible limpiando el pez. La máquina está diseñada según estándares alimenticios y es fácil de lavar desde todos los ángulos ya que todos los componentes están situados en la parte superior de la máquina.

- 1 Las herramientas usadas para remover las venas están diseñadas de manera que el agua es presurizada hacia abajo luego de que el vacío remueva las venas asegurando que el agua remueva la sangre del pez. La última unidad succiona el agua y sangre para proveer el mejor resultado de eviscerado posible.
- 2 El sistema de liberado rápido de las herramientas hacen su limpieza muy fácil. Las herramientas pueden ser desmontadas, lavadas y desinfectadas en una máquina lavadora para evitar crecimiento bacteriano. Las cañerías de vacío en la máquina y el contenedor de desperdicio también pueden ser lavados muy fácilmente
- 3 GUTMASTER X puede ser equipado de VISIOMASTER que automáticamente puede chequear si el pez está completamente limpio de sangre y otros subproductos. VISIOMASTER usa una cámara para fotografiar cada pez y su software analiza todas las fotos. Un equipo posterior clasifica los peces que deben ser inspeccionados y lavados posteriormente de manera manual. Todos los datos pueden ser subidos para posterior análisis.

