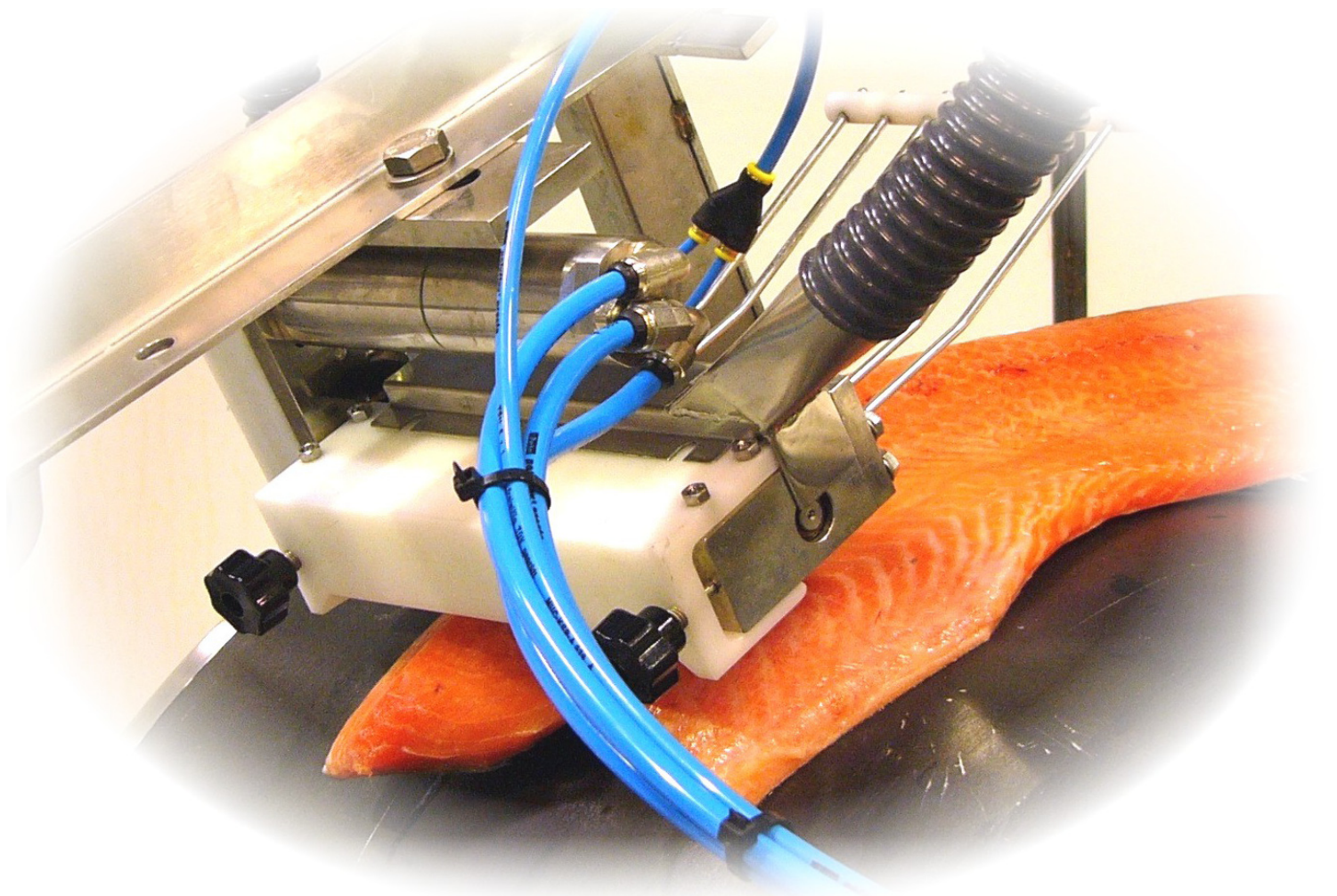




TRIO FDS 2000 PR-PB-2 MÁQUINA EXTRACTORA DE ESPINAS EN PRE-RIGOR



NUEVO!

TRIO FDS 2000 PR-PB-2

El sistema patentado FDS 2000 PR-PB-2 extrae las espinas en pre-rigor de filetes de salmón y de trucha

Trio ha desarrollado un nuevo sistema patentado que hace posible la extracción de espinas de filetes de salmón en pre-rigor. Con la extracción de las espinas en línea y directamente después de la cosecha y del fileteado, se consigue un notorio aumento en la calidad y una reducción en los costes de proceso. Las ventajas son muchas:

- La reducción del tiempo de proceso aumenta la vida del producto.
- La extracción de espinas en forma directa en la misma línea de producción, reduce los gastos de manipulación.
- Un proceso rápido y una venta rápida otorga un reducido costo de capital.
- Un proceso rápido otorga un mejor rendimiento.
- Los filetes en pre-rigor tienen mejor consistencia y mejor color.

Este sistema ha sido probado en Noruega durante más de un año con resultados satisfactorios. La condición para obtener un buen resultado es que el filete no esté en rigor.

Extracción de las espinas

La Trio FDS 2000 PR-PB-2 mejora considerablemente el proceso de extracción de espinas, comparado con el tradicional método mecánico de extracción de ellas. Una combinación de

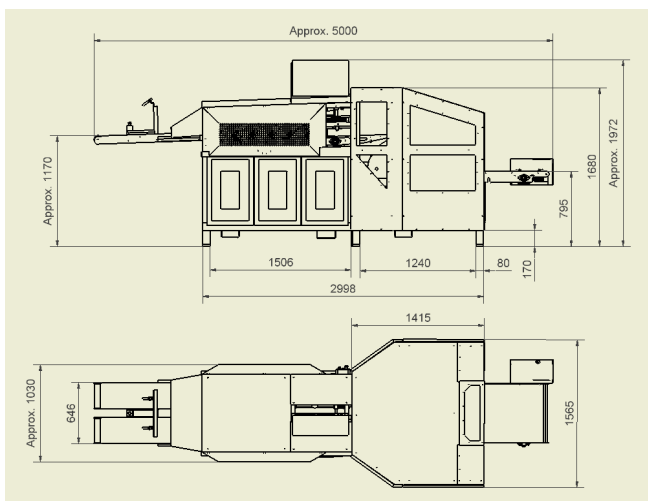
- a) mejoría en el concepto de extracción de espinas
- b) una fijación firme de los filetes en el tambor curvo
- c) el patentado método Trio para debilitar la fijación de las espinas en la carne, hace posible la extracción de las espinas en pre-rigor.

La nueva máquina extractora de espinas en pre-rigor, se ha desarrollado a partir de una combinación de tecnologías probadas e ideas innovadoras.

Las máquinas Trio FDS 2000 son utilizadas en las mayores plantas de proceso de Europa y Norteamérica. Trio FTC Sweden inventó el sistema mecánico de extracción de espinas. Los extractores de espinas Trio FTC, son utilizados en Escocia, Suecia, Norteamérica y Japón.

La máquina puede también suministrarse con una sección de cuchillo para quitar la piel de filete.

No dude en contactar con nosotros si desea más información.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TRIO FDS 2000 PR-PB-2

OPERADORES

- 2 ALIMENTACIÓN Y ORIENTACIÓN
- 2-4 CONTROL DE LOS FILETES

CAPACIDAD

20 - 30 FILETES POR MINUTO

ANCHURA DEL TRANSPORTADOR

500 mm

CONSUMO DE AGUA

2 - 25 L/MIN

ENERGÍA ELÉCTRICA

10,7 kW

CONSUMO DE AIRE

1500 L/MIN, 6 BAR

PESO

2.000 kg

DIMENSIONES

5000 × 1565 × 1972mm
(L × An × Al)

DIRECCIÓN

Trio Food Processing Machinery AS
P.O.Box 38, Forus
N-4064 STAVANGER, NORWAY
PHONE +47 51 81 67 00
FAX +47 51 81 67 01
WWW.TRIO.NO
SALES.FISH@TRIO.NO