



**TRIO FDS 35 MAQUINA PELADORA PARA TILAPIA**



# NUEVA!

## TRIO FDS 35

La FDS 35 es la nueva máquina industrial con el conocido principio del tambor refrigerado de Trio para filetes de Tilapia.

El equipo puede ser suministrado en dos versiones:

**FDS 35 Básico**

El mismo principio que las FDS3N

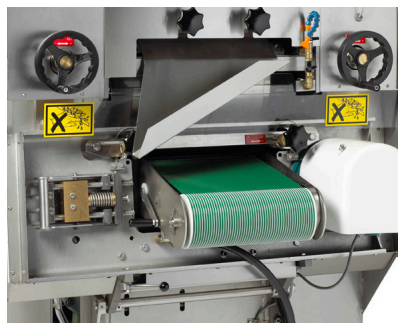
**FDS 35 Industrial**

Sistema de cuchillo más estable para el aumento del rendimiento.

### Función de la máquina

Los filetes son transferidos en forma manual desde una máquina fileteadora, hacia la transportadora de entrada de la FDS 35. La transportadora pasa bajo el tambor refrigerado, en donde el cuero del filete se pega al tambor. El congelamiento sólo se efectúa en la superficie de la piel, aprox. 1/10 mm. de profundidad. Un cuchillo de banda corta el cuero separándolo de la carne. El cuero es retirado del tambor mediante un rascador. El grosor/profundidad del corte es ajustable entre 0 -12 mm.

La máquina cuenta con un sistema de refrigeración autónomo, pero también se puede entregar para ser conectada en forma directa a un sistema central de refrigeración, ya sea Freón o Amoniaco.



*Tecnología de punta en el descuerado*

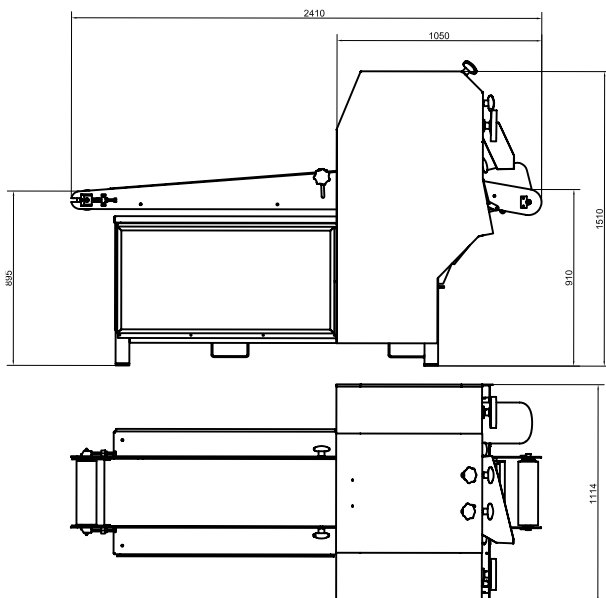
### Utilización de la máquina

Generalmente se realiza un corte profundo, sacando toda la grasa del filete y dejando un filete completamente blanco, liso y brillante. Luego al final de la producción, se pasan todos los cueros; recuperando toda la carne dejada en los mismos, (usualmente los restos de carne son raspados con cucharas en forma manual).

La carne recuperada es similar a una lámina delgada que puede ser utilizada en diferentes productos, como por ejemplo: Carpaccio, Rollitos de Tilapia rellenos con verduras, etc.

El cuero de Tilapia es muy apetecido en la industria de cosmética.

Nuestros equipos para Tilapia están operando en Perú, Brasil, Ecuador, Costa Rica, Jamaica, Holanda, Zimbawe y China.



### ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### TRIO FDS 35

OPERADORES  
1-3 PERSONAS

CAPACIDAD  
APP. 140 FILETES DE TILAPIA  
POR MINUTO

ANCHO TRANSPORTADORA  
330 mm

REFRIGERANTE  
R-507

CONSUMO DE AGUA  
2-25 L/MIN.

CORRIENTE ELECTRICA  
8,5 kW

PESO  
980 kg

DIMENCIONES  
2410 x 1114 x 1510  
(L x A x A)

#### DIRECCION

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