



**TRIO FDS 55 MAQUINA DESPIELADORA**



## TRIO FDS 55

### La FDS 55 es la nueva máquina despieladora construída para una alta capacidad de despielado.

El modelo FDS 55 es una máquina con una alta capacidad de despielado. Para ser instalada en plantas terrestres y para ser conectadas a modernas fileteadoras como lo son las Baader 182, 192 o 212 o a máquinas de alta velocidad para el despielado pelágico. La máquina puede despielar hasta 300 filetes de abadejo por minuto. La velocidad de la cinta transportadora es de 0.8 metros por segundo.

Comparada con los antiguos modelos, tiene ésta máquina claras ventajas:

- ➔ Nueva sección de cuchillo que aumenta el rendimiento entre un 2 a un 5%
- ➔ El nuevo diseño otorga una mejor higiene y para una mejor reparación
- ➔ Renovado sistema de rodamientos en el tambor
- ➔ Con opción "skin on / skin off" en la cinta transportadora
- ➔ Con opción entre fuerza eléctrica o hidráulica

La FDS 55 está construída sobre un sólido armazón de acero inoxidable de 1/18. Todas las piezas que tienen contacto con los filetes, están también elaboradas en acero inoxidable o en plástico.

#### Función de la máquina

Los filetes son transferidos automáticamente desde una máquina fileteadora, hacia la transportadora de entrada de la FDS 55. La transportadora pasa bajo el tambor refrigerado, en donde la piel 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 la piel separándola de la carne, la piel es retirada del tambor mediante un rascador.

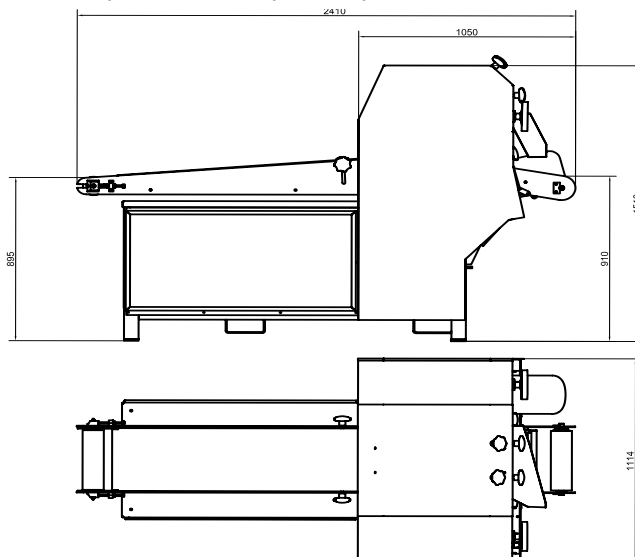
El grosor/profundidad del corte es ajustable entre 0-12 mm.

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.

#### Ventajas al despielar con el sistema FDS

Las máquinas FDS, despielan en forma delicada. No existe ningún daño ni en la piel ni en la carne, esto es extremadamente importante cuando:

- ➔ Se desea obtener una natural división entre la piel y la carne.
- ➔ La carne del filete es muy débil o la piel del filete es muy delgada.
- ➔ Se quiere obtener el máximo de rendimiento al despielar filetes planos y no romper la cola del filete.
- ➔ Al despielar filetes tipo Mariposa de sardinas



#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### TRIO FDS 55

##### OPERADORES

NINGUNO CUANDO LA  
MÁQUINA ESTA OPERANDO  
CON LAS BAADER  
182/212/192

##### CAPACIDAD

HASTA 300 FILETES  
POLLACK POR MINUTO

##### ANCHO TRANSPORTADORA

330 mm.

##### REFRIGERANTE

R-507

##### CONSUMO DE AGUA

2-25 L/MIN

##### CORRIENTE ELECTRICA

8,5 kW

##### PESO

980 kg

#### DIRECCIÓN

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