

PRODUCTOS

**maquinaria para marisco vivo / maquinaria para procesado de moluscos /
desbisadoras de mejillones**



Descripción

El desbisado de mejillón es un paso fundamental del procesado previo al envasado. No solo proporciona un acabado presentable al consumidor final, también facilita la labor y precisión en el proceso de pasaje y envasado. Disponemos de modelos fiables, robustos y autolimpiables. Su uso es completamente seguro para los operarios.

Características técnicas

Acero inoxidable AISI 316
Fácil apertura superior para mejor limpieza
Largo 230 cm. Ancho 131 cm. Alto 180 cm.
Potencia 1,5 Kw/h
Varios tamaños (Consultar)
Motores independientes
Producción de 1500- 2000 Kg/h
Voltaje 380 v 50 Hz
Consumo agua 3-4 m3/h