

Removedor de Couro

Removedor de Couro Townsend SK 11-350



- Alta produtividade e rendimento
- Fácil higienização
- Fácil operação e desenho ergonômico
- Recursos de segurança em conformidade com regulamentações locais



Otimização de Rendimento e Produtividade

O Removedor de Couro SK 11-350 remove couro, capa de gordura e membranas pesadas de todos os tipos de corte de carne de suínos e bovinos. Também funciona com diversos produtos especializados. Foi projetado para maximizar a eficiência do operador, aumentar a produtividade e reduzir consideravelmente o tempo de interrupção para limpeza.

Recursos e benefícios

Desempenho

- Este equipamento se mantém líder em desempenho para remoção de couro
- Os rendimentos são maiores do que com qualquer outra máquina do mercado
- Simples operação

Facilidade de operação

- Desenho simples do painel lateral
- Simples instalação e retirada de lâminas de remoção de couro

Higienização

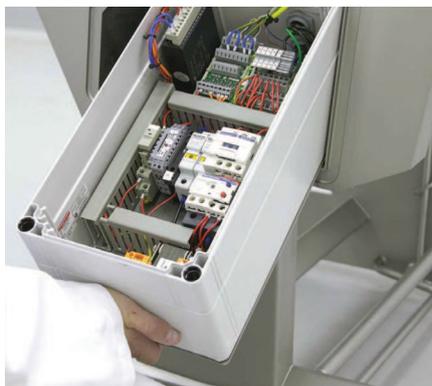
- Parte inferior do equipamento aberto para fácil limpeza e higienização
- Rodas totalmente expostas para higienização

Segurança

- Operação mais segura e proteção do usuário
- Em conformidade com as normas regulamentadoras do Brasil



Base ajustável para eficiência do operador



Caixa elétrica deslizando para fácil acesso



Sistema de limpeza mecânico facilmente ajustável para verificação visual e limpeza eficiente.

Quadro de aplicações

Produto	Velocidade	Rolo Dentado	Bandeja	Capacidades
Carne Bovina				
Fraldinha	Médio	36X 48V 64M	Padrão	150-250/hr
Alcatra	Médio	36X 48V	Padrão	180/hr
Lagarto	Médio	36X 48V	Padrão	180/hr
Acém	Médio	48V	Padrão	180/hr
Carne suína				
Paleta	Baixo/Médio	36X 48V	Defletor	350-400/hr
Pernil com osso	Baixo	36X	Baixo	300-400/hr
Pernil sem osso	Baixo	36X	Padrão	300-400/hr



Quadro de opções

Base ajustável	Para aliviar o cansaço do operador
Área maior para remoção de couro	Uma área maior para remoção de couro está disponível no modelo SK 11-355 (700mm de largura)

Princípio de Remoção de Pele Townsend

Ray Townsend inventou a primeira máquina de remoção de pele de suínos e os Princípios de Remoção de Pele Townsend em 1946. Desde então, os Skinners Townsend têm liderado o setor. Todos os produtos de remoção de pele Marel ainda baseiam-se nos princípios de remoção de pele Townsend, compostos por três componentes: Pressão aplicada pela sapata e grampo

① Lâmina afiada

As lâminas Townsend No-Load são fabricadas para resistir a golpes e cortes e minimizar o desgaste. O desgaste reduzido diminui a tração e demanda de energia tanto da máquina como do operador.

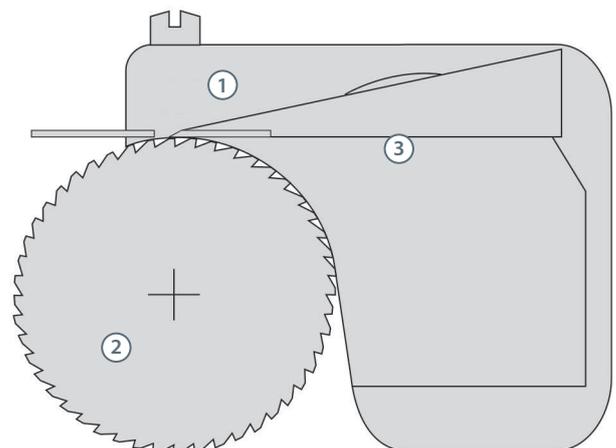
② Força de tração

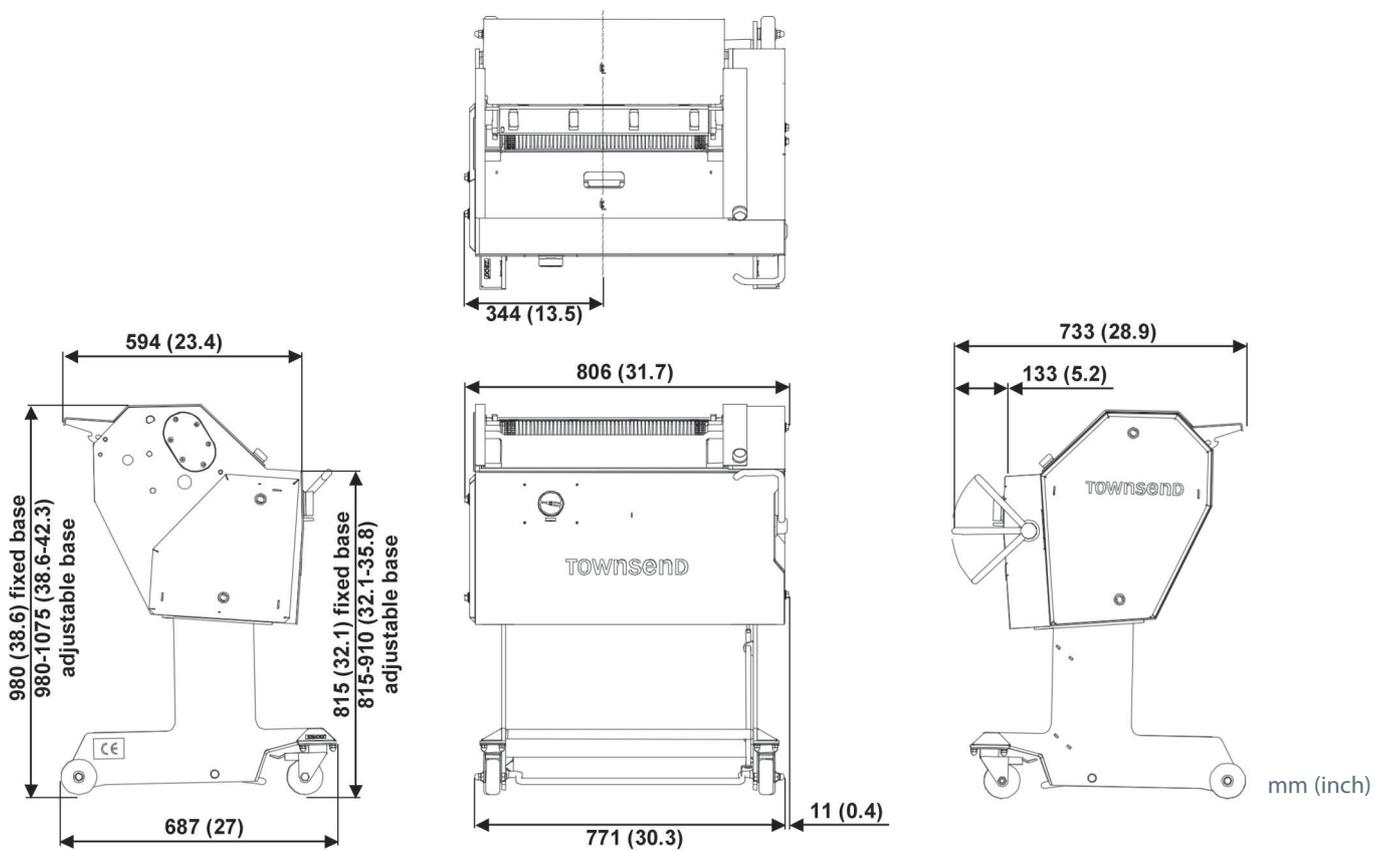
O movimento para frente é produzido à medida que o rolo dentado agarra e puxa o produto em direção à lâmina. O rolo dentado e a lâmina devem manter a tolerância definida em fábrica e funcionar em conjunto.

③ Pressão

A pressão superior adequada ao produto permitirá que a sapata "flutue" durante a remoção da pele, afastando-se visivelmente do rolo dentado à medida que o produto avança pela superfície de remoção de pele

da lâmina; Força de tração fornecida pelo rolo dentado, e uma lâmina afiada. Os três princípios funcionam em conjunto para garantir o desempenho máximo da máquina e gerar potencial de lucro.





A Marel é a principal fornecedora mundial de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.

Na Marel Meat, em parceria com nossos clientes, desenvolvemos sistemas e software avançados para o processamento primário, secundário e industrializados, para garantir a máxima eficiência, sustentabilidade e rastreabilidade.

Temos uma ampla rede global de vendas e serviços que abrange mais de 30 países, e nossos especialistas em processamento de carne vermelha estão sempre disponíveis quando precisar de assistência.