

Descortezadora de membranas

Despieladora abierta Townsend SK 11-350



- Alta productividad y rendimiento
- Fácil de higienizar
- Fácil de operar y con diseño ergonómico



Optimización del rendimiento y de la productividad

La despieladora SK 11-350 quita piel, corteza y la membrana pesada de todos los cortes de cerdo y res. También funciona en diversos productos especializados. Está diseñada para maximizar la eficiencia del operador, aumentar la productividad y reducir significativamente el tiempo de inactividad para la limpieza.

Características y beneficios

Desempeño

- El desempeño de despielado líder en el mercado continúa con esta máquina
- Los rendimientos son más altos que cualquier otra máquina en el mercado
- Sencilla de operar

Limpieza

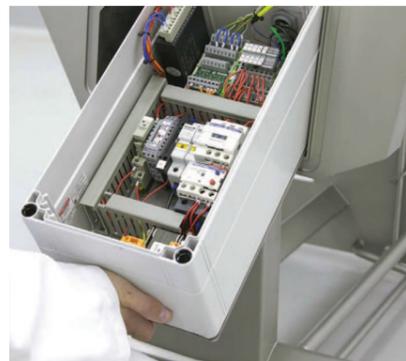
- Diseño de base sin fondo para una fácil limpieza e higienización
- Ruedas totalmente expuestas para su higienización

Facilidad de operación

- Afable diseño del panel para usuarios diestros o zurdos
- Fácil instalación y extracción de las hojas despieladoras



Base ajustable para la eficiencia del operador



Caja eléctrica deslizable para un fácil acceso



Colector de aire fácil de ajustar para una limpieza y controles visuales eficientes

Cuadro de Aplicación

Producto	Velocidad	Rodillo de Dientes	Bandeja	Capacidades
Carne Bovina				
Entraña	Medio	36X 48V 64M	Standard	150-250/hr
Rabadilla	Medio	36X 48V	Standard	180/hr
Lagarto	Medio	36X 48V	Standard	180/hr
Entrecot	Medio	48V	Standard	180/hr
Carne de Cerdo				
Paleta	Bajo/Medio	36X 48V	Deflector	350-400/hr
Pernil con hueso	Bajo	36X	Bajo	300-400/hr
Pernil sin hueso	Bajo	36X	Standard	300-400/hr



Tabla de opciones

Base ajustable	Para reducir la fatiga del operador
Mayor área de despielado	Hay un área de despielado más amplia disponible con el modelo SK 11-355 (700 mm de ancho)

Principio de despielado de Townsend

Ray Townsend inventó la primera despieladora de cerdo y sus Principios de Despielado de Townsend en 1946. Desde entonces, las despieladoras Townsend han liderado la industria. Todos los productos de despielado de Marel se siguen basando en los principios de despielado de Townsend que están formados por tres componentes: presión ejercida por la zapata

y la abrazadera de la cuchilla; potencia de tiro proporcionada por el rodillo dentado y una cuchilla afilada. Los tres principios trabajan al unísono para asegurar el máximo desempeño de la máquina y el potencial de ingresos por rendimiento

Cuchilla afilada

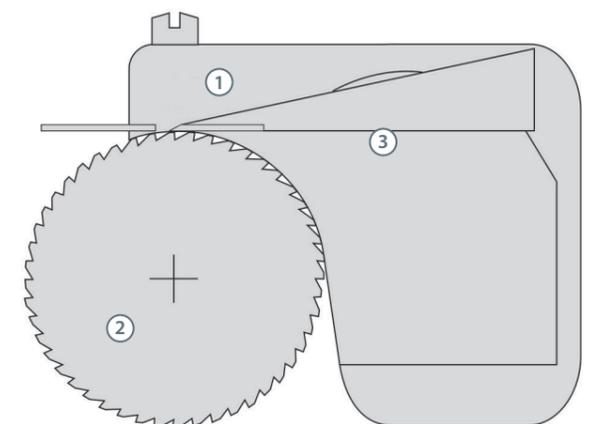
- 1 Las cuchillas No-Load (sin carga) de Townsend se fabrican para resistir cortes y rasguños, y para minimizar el desgaste. El reducido desgaste disminuye las demandas de "arrastre" y la energía tanto de la máquina como del operador.

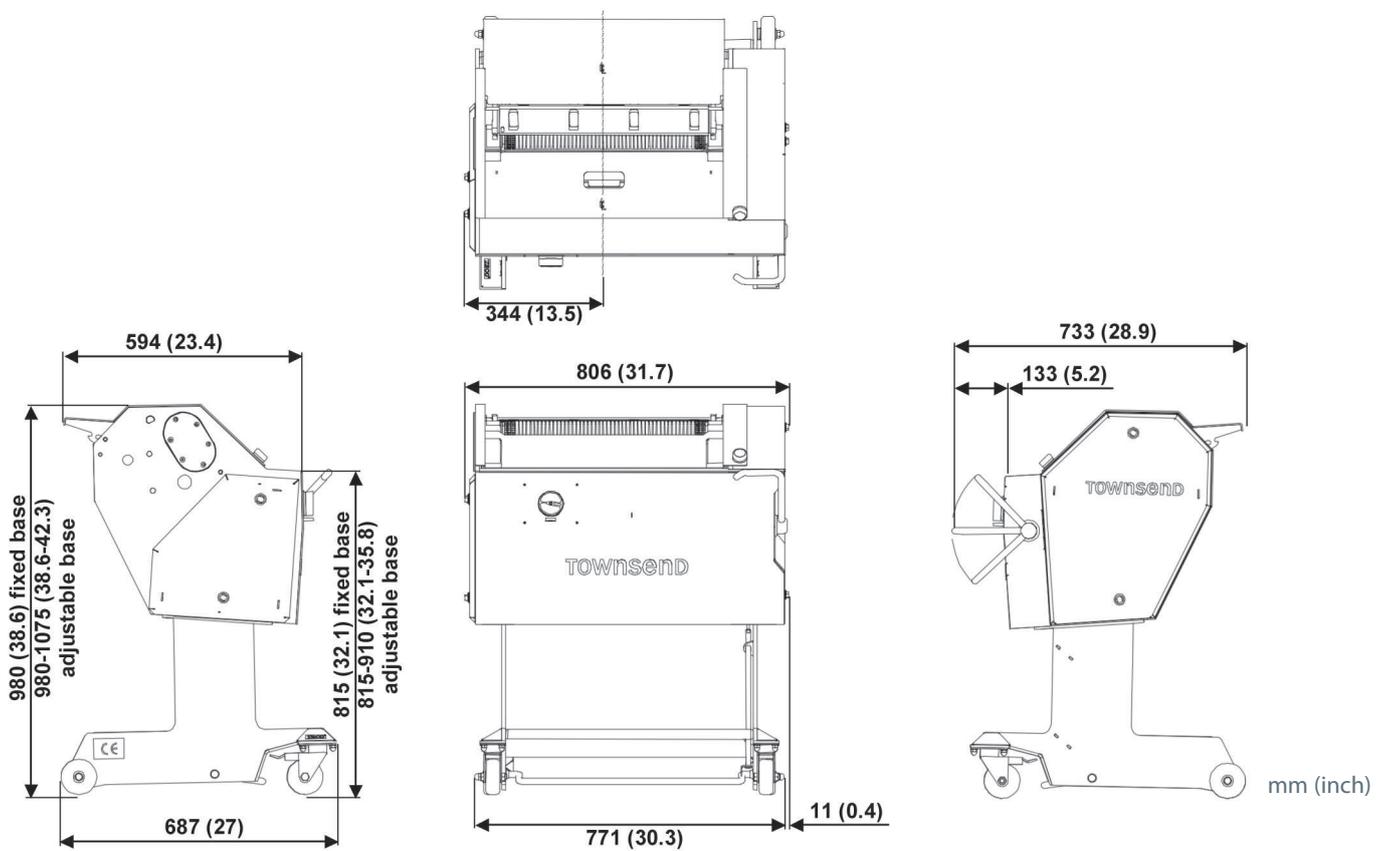
Potencia de tiro

- 2 Se produce un movimiento hacia adelante a medida que el rodillo dentado agarra y tira de los productos hacia la cuchilla y a través de ella. El rodillo dentado y la hoja deben mantener la tolerancia ajustada de fábrica y trabajan conjuntamente uno con la otra.

Presión

- 3 Una presión superior precisa sobre el producto permitirá que la zapata "flote" durante el despielado y se aleje visiblemente del rodillo dentado a medida que el producto avanza por la superficie de despielado.





Marel es el proveedor líder mundial de equipos y sistemas avanzados para las industrias de pescado, carne y aves.

En estrecha colaboración con nuestros clientes, en Marel Meat desarrollamos sistemas y software avanzados para el procesamiento primario, secundario y productos elaborados, a fin de garantizar la máxima eficiencia, sostenibilidad y trazabilidad.

Contamos con una extensa red de ventas y servicios que abarca a más de 30 países; y nuestros expertos en procesamiento de carnes rojas están siempre a disposición cuando usted lo necesite.