SAILER



FILETIERLINIE

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, zur Tötung, Reinigung und Bearbeitung von Schlachtfischen, Arbeitspositionen: Entschuppung, Ausnehmen (Absaugung) und Reinigung, zwei Becken mit Rostablage im hinteren Bereich zur Aufnahme, Reinigung und Zwischenlagerung von Fischen während der Bearbeitung, ein Becken links mit Spülbrause, Positionierfläche für Entschuppungsgerät mit flexibler Welle, auf der Tischplatte angebrachte Absaugeinrichtung für Innereien (zum Anschluss an ein Vakuumgerät), mit Reinigungsbürste, Handwaschbecken mit Sensorbetätigung, Arbeitsflächen aus Kunststoffschneidplatten (PE 500, blau), mit höhenverstellbaren Füßen,
Filetierlinie bestehend aus Filetiertisch einschl. Auswaschbürste (Maße: 3100x800x930/1400 mm), incl. 2x Einschweissbecken auf der Oberplatte, incl. Schneidbretter , Farbe blau, incl. Fischauswaschbürste - Standgerätrotierende Bürste mit Frischwasser zur sauberen Entfernung von Innereien; incl. Salmofix Schlachtvorrichtung, Grundkomponenten: Schlachtkopf mit Bauchhöhlenöffner und Schlundtrenner, Vakuumgebläse mit Vorratsbehälter, Luftkompressor mit Ausgleichsbehälter nur Kopf ohne Spültisch; incl. Schuppenbürste, incl.Vakuumeinheit, incl. Geschirrbrause, incl. Gewerbespüle aus Edelstahl W.-Nr.: 1.4301 (Maße 1000 x 800 x 900 mm) Ausführung: verschweißt mit 1 Becken links, mit Standrohrventil 1 1/2 " Beckengröße: 400 x 400 x 200 mm, mit Sensorannäherungsschalter in der Frontblende, Oberplatte mit 3-seitigem Wulstrand, mit hinterer Aufkantung 50 mm mit Stehbolzen auf der Oberplatte zur Aufnahme von Schneidbrett

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **FILTL**
Maße (B x T x H): 3100 x 800 x 930/1400 mm, Gesamtlänge 4100 mm

FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0