

BONE MASTER - V1

Yarı Otomatik Baget ve Pirzola Kemik Ayırma Makinesi



| Giren Ürün | Sıyrılmış Kemik | Çıkan Ürün |
|------------|-----------------|------------|
| Baget | | |
| Pirzola | | |
| Pirzola | | |



"Ayarlanabilir strok özelliğine sahip pnömomatik piston, pirzola kemiklerini çıkarmadan etin hassas ve kayıpsız şekilde sıyrılmasını sağlar."

✓ Daha Hızlı ✓ Daha Hijyenik ✓ Daha Verimli

BONE MASTER V1, tavuk işleme tesislerinde baget ve pirzola parçalarının kemiklerinden hızlı, güvenilir ve hijyenik bir şekilde ayrılması için geliştirilmiş yarı otomatik pnömomatik bir çözümdür.

TEKNİK ÖZELLİKLER

| | |
|-------------------|--------------------|
| ✓ KAPASİTE | : 700 ADET/SAAT |
| ✓ MALZEME | : PASLANMAZ ÇELİK |
| ✓ ÇALIŞMA SİSTEMİ | : PNÖMATİK (8 BAR) |
| ✓ MAKİNE ÖLÇÜLERİ | : 400X600X810 MM |
| ✓ NET AĞIRLIK | : 25 KG |

NEDEN BONE MASTER – V1 ?

| | |
|-------------------------|--|
| ✓ İŞ GÜCÜ TASARRUFU | : DAHA AZ İŞÇİLİK MALİYETİ |
| ✓ HİJYENİK ÜRETİM | : PASLANMAZ ÇELİK, KOLAY TEMİZLİK |
| ✓ YÜKSEK VERİMLİLİK | : STANDART ÜRÜN, MİNİMUM FİRE |
| ✓ ESNEK KULLANIM | : BAGET VE PİRZOLA PARÇALARI İÇİN UYUMLU |
| ✓ DÜŞÜK ENERJİ İHTİYACI | : ELEKTRİK YOK, SADECE HAVA İLE ÇALIŞIR |

SARGE MÜHENDİSLİK
ENDÜSTRİYEL GIDA İŞLEME MAKİNELERİNDE GÜVENİLİR ÇÖZÜM ORTAĞINIZ