

Manuelle Enthütungsmaschinen für Fischfilets

FISCH ENTHÄUTEN

EASY/2



ESM 435/2



Die Vorzüge

Mit den offenen MAJA-Fiscenthäutungsmaschinen lassen sich viele Sorten von Süß- und Meerwasserfischen optimal manuell enthäuten. Für nahezu jede Fischart und jede Bedarfsgröße bietet MAJA eine passende Lösung.

MAJA[®]

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mm	Tiefe der Maschine mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg
EASY/2	341	753	622	994	0,75	160
ESM 435/2	434	770	570	980	0,75	115

Ausstattung & Merkmale

EASY/2:

- Zum Bearbeiten von Fischfilets mit feiner und sehr dünner Haut.
- Die integrierte Wassersprüheinrichtung kann bei Bedarf zu- bzw. abgeschaltet werden, beispielsweise zur Enthäutung von geräuchertem Fisch.

ESM 435/2:

- Universalmaschine zum Abnehmen von überwiegend groben Fischhäuten von frischem und geräuchertem Filet, wie Aal, Seezunge, Scholle, Dorsch, Kabeljau, (Rot-)Barsch, Heringsfilet, außerdem zur Tiefenthäutung, z.B. von geräuchertem Lachsfilet.
- Hygienische Technik durch das MAJA-System Enthäuten – Abstreifen – Reinigen.
- Mit zu-/abschaltbarer Wassersprüheinrichtung.

Zur Kühlung von Fisch

MAJA-Scherbeneis und MAJA-Nuggeteis:

Direkt nach dem Fang, während Transport und Lagerung sowie zur appetitlichen Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten in der Verkaufstheke.

