

Peladoras manuales para filetes de pescado

PELAR PESCADO



Las ventajas

Con las peladoras de pescado MAJA se pela practicamente todo tipo de pescado. Por eso es posible ofrecer una máquina adecuada para todas las necesidades de procesado.

MAJA[®]

Modelo	Ancho de corte mm	Anchura de la máquina mm	Profundidad de la máquina mm	Altura de la máquina mm	Potencia necesaria kW 400V/50Hz/3AC	Peso kg
TEM 200	350	565	643	330	0,37	60
EASY/2	341	753	622	994	0,75	160
FIM 437 & ESM 435/2	434	770	570	980	0,75	115

Equipement & caractéristiques



TEM 200:

- Máquina de sobremesa compacta, necesitando poco espacio (opción chasis móvil) para pelar cuidadosamente toda clase de filetes de pescado delicados, sin deteriorar la piel. Idónea para filetes de trucha, arenque y lenguado.
- Sistema de aspersión de agua para asegurar la eliminación de restos de piel.

EASY/2:

- Para pelar filetes con piel muy fina y delicada. La particularidad de este modelo es de poder pelar los pescados frescos o ahumados, con o sin el sistema de aspersión en funcionamiento (sin aspersión para filetes ahumados).



FIM 437:

- Máquina universal para pelar pieles gruesas de pescado fresco y ahumado, por ejemplo: anguila, bacalao, abadejo, perca y filete de arenque.
- Tecnología higiénica con el sistema MAJA: pelar – raspar – limpiar.
- El sistema de aspersión de agua se puede desconectar, por ejemplo para pelar filetes de pescado ahumado.

ESM 435/2:

- Para el pelado manual de pescado fresco / ahumado con pieles gruesas, también para el pelado en profundidad de filetes de salmón ahumado.
- El sistema de aspersión de agua se puede desconectar según el producto a procesar.



Refrigeración de pescado

Máquinas de hielo en escamas MAJA:

Después de la pesca, durante el transporte y almacenaje y para la presentación apetitosa de pescado y mariscos en el mostrador.