



## Nieuw; Pin-Bone Remover 400

De Uni-Food Pin Bone Remover 400 (4-baans) is extreem efficiënt, de filets worden niet beschadigd, productiekosten worden geminimaliseerd en er zijn minder operators nodig.



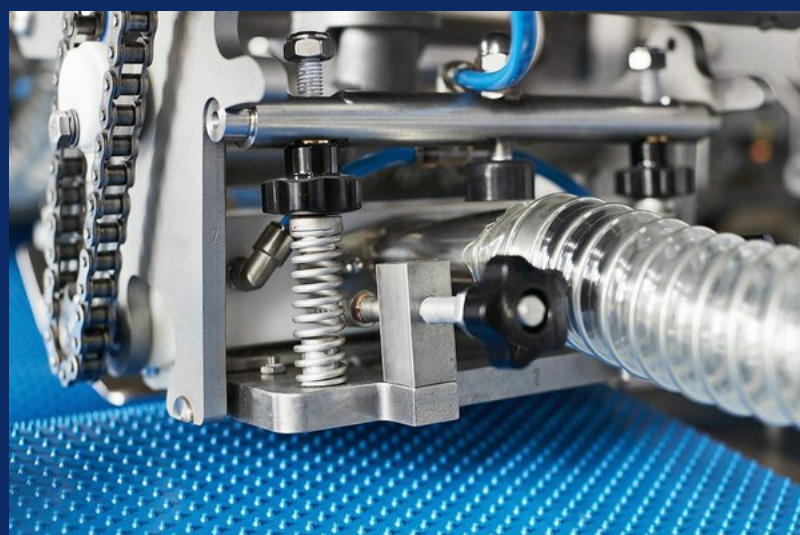
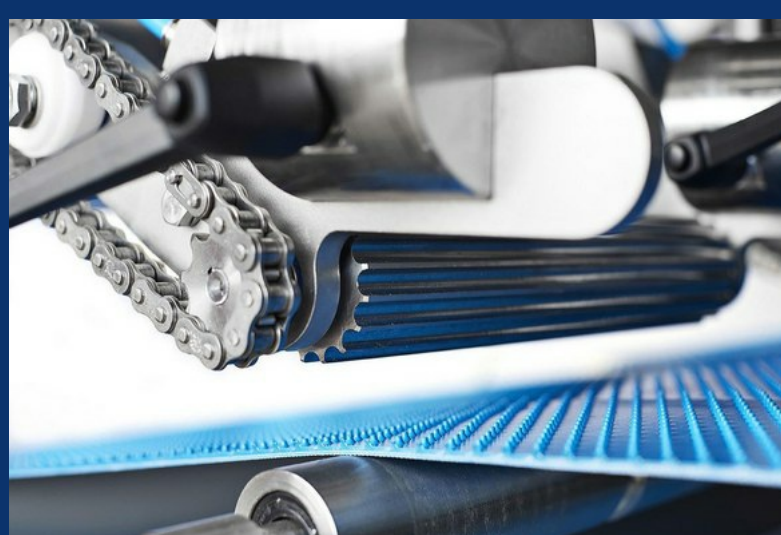
### 400 Quadro

De Uni-Food Pin-bone remover model 400 is een 4-baans pin-bone machine. De machine werkt in één richting met automatische invoer na de trimming lijn.

Ongeacht of de filet is voor verwerkt met een fileermachine of handmatige gesneden, de pin-bone machine verwijderd 90 – 95% van alle pin-bones.

### Messen

Voorzien van een aanpasbare meshouder. De messen en rollers hebben een breedte van respectievelijk 230 en 350 mm. De breedte van het mes zorgt ervoor dat de precisie van de invoer minder van belang is. De messen zijn perfect bij het verwerken van zeer verse en gerookte filets.



De machine is voorzien van een vertandrol met ingebouwde water/lucht nozzles voor automatische reinigen van roller en mes. Dit zorgt voor een veel schonere productie omgeving.

Voordelen Pin-Bone Remover 400:

- extreem efficiënt;
- filets worden niet beschadigd;
- productiekosten worden geminimaliseerd;
- minder operators nodig.