

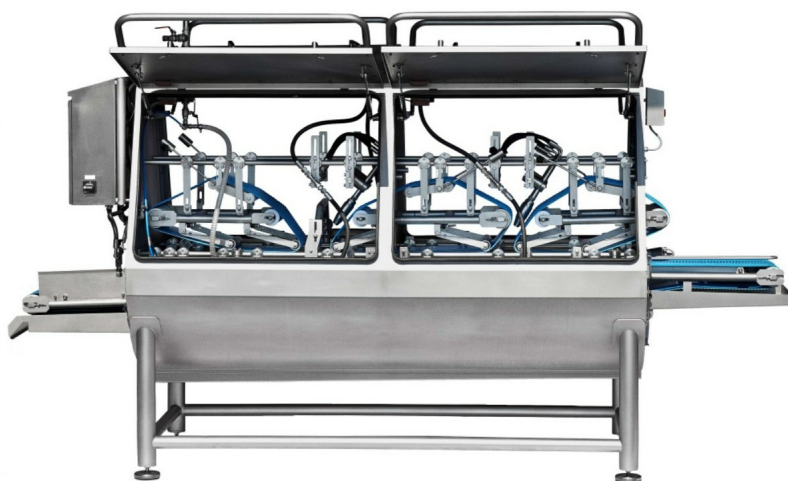


juli 2019

## Baijens Uni-Food Descaler 900

Voor verwerking van kleine en grote vis - verwijdert 99% van de listeria bacteriën op de vis

demo mogelijkheden met eigen product in wk 32



VOOR



NA



De Descaler 900 enkel en dubbel baans zijn de nieuwste toevoegingen aan het uitgebreide gamma visverwerkingsmachines van Uni-Food Technic. Deze opvolger van het 800 model is een state of the art ontschubmachine en speciaal ontworpen voor het gelijktijdig verwerken van kleine en grote vis (300gr-8000gr).



Water Descaler 900  
from 300g - 8kg

Product video Descaler

De ontschubmachine gebruikt frequentie gestuurde hoge druk waterpompen voor het verwijderen van alle schubben en tot 99% van de listeria bacteriën op de vis. Dit creëert het meest effectieve ontschub resultaat en de visvlees structuur raakt hierbij niet beschadigd.

De machine is zowel voor kleinere vissoorten zoals tilapia, schoolbaarzen en makreel geschikt als ook voor grotere vissoorten zoals zalm, forel, kleine tonijnen en zeebrasems.

Informeer [hier](#) naar de mogelijkheden voor een demonstratie met uw eigen producten in week 32 (6-7-8 augustus).\*

\* het betreft hierbij het 2-baans model

**baaijens**

Dommelstraat 4 5347 JL Oss  
Postbus 25 5340 AA Oss

T +31 (0)412 623 056

E [info@baaijens.nl](mailto:info@baaijens.nl)

Connect via:

Neem contact op



Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u [info@baaijens.nl](mailto:info@baaijens.nl) toe aan uw adresboek.

