

Manuelle Enthütungsmaschinen für Fischfilets

FISCH ENTHÄUTEN



Die Vorzüge

Mit den MAJA-Fiscenthäutungsmaschinen lassen sich nahezu alle Sorten von Süß- und Meerwasserfischen optimal enthäuten. Sie ermöglichen für nahezu jede Fischart und jede Bedarfsgröße die Auswahl einer passenden Lösung.

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mm	Tiefe der Maschine mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 3AC/50Hz/400V	Gewicht 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

Ausstattung & Merkmale



TEM 200:

- Kompakte, platzsparende Tischmaschine (Option Untergestell) zur schonenden Enthäutung aller Feinfischfilets, wie Felchen, Hering, Forelle oder Seezunge, ohne Beschädigung der Silberhaut.
- Zugwalzenreinigung über serienmäßige Wassersprüheinrichtung.

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.



FIM 437:

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

ESM 435/2:

- Für die perfekte manuelle Enthäutung von frischem/geräuchertem Fisch mit dicker Haut und zur Tiefenthäutung von geräuchertem Lachsfilet.
- 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.