



LAVEUSE HAUTE PRESSION

La laveuse haute pression a été spécialement développée pour la transformation des moules fraîches.

Cette laveuse haute pression élimine les algues, tuniciers, etc. et elle nettoie les moules au moyen d'une large quantité de buses haute pression qui arrosent le produit.

La machine comprend également une fonction de tri au moyen d'un tambour. Ce tambour extrait les moules qui ont une taille inférieure à la distance de tige sélectionnée sur ordre du client.



seafood solutions

Développé par
Murre Technologies



Caractéristiques

Machine

NOM

Laveuse haute pression

Caractéristiques

CAPACITÉ

4 000 kg par heure
(sur la base de \pm 100 -
150 moules par kg)

LONGUEUR

3.000 mm

LARGEUR

1.500 mm

HAUTEUR

1.750 mm

Murre Technologies

Total solutions for food processing

Murre Technologies B.V.
Zuidweg 18-20
4413 NM Krabbendijke
Phone +31(0)113.503080
E-mail info@murre.nl

