



DÉBYSSUSSEUSE

La débyssuseuse a été spécialement développée pour la transformation des moules fraîches.

La débyssuseuse retire les filaments de byssus de moules qui ont une longueur minimale en saillie de ± 10 mm. Les tiges de débyssage ont un diamètre standard de 20 mm. Pour les coquilles plus fines et les tailles plus petites, la machine peut également être équipée de tiges de 16 mm.



Le système de râteau complet, qui distribue et convoie les moules, peut être soulevé de manière pneumatique. Par conséquent, la débyssuseuse est facile à nettoyer et à entretenir, offrant une haute capacité de traitement.

seafood solutions

Développé par
Murre Technologies



Caractéristiques

Machine

NOM Débyssuseuse
TYPE 800, 1000, 1200

Caractéristiques

TYPE 800
CAPACITÉ 1.000 kg par heure
(sur la base de $\pm 100 - 150$ moules par kg)
LxLxH 2.400 x 1.290 x 2.100 mm
TYPE 1000
CAPACITÉ 1.250 kg par heure
LxLxH 2.400 x 1.490 x 2.100 mm
TYPE 1200
CAPACITÉ 1.500 kg par heure
LxLxH 2.400 x 1.690 x 2.100 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

