



BROSSEUSE DE MOULES

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

La brosseuse de moules permet d'éliminer les balanes qui se sont fixées sur la coquille de la moule. La pratique nous a enseigné que les vers dits « tube » peuvent également être éliminés au moyen de cette machine, cependant dans un pourcentage plus faible.

La brosseuse de moules se compose de deux bâtis dans lesquels tournent des tubes perforés et des brosses. Les moules fraîches sont réparties de manière égale et acheminées sur les rouleaux.



La brosseuse de moules manipule les moules avec le plus grand soin tandis qu'elle élimine l'encrassement des coquilles. Cela signifie que l'endommagement des coquilles est maintenu à un minimum absolu et que le bleu dit « d'usure » n'apparaît pas sur les coquilles.

La capacité de la brosseuse de moules 68 est d'environ 625 kg par heure répartis sur 3 pistes, sur la base de ± 100-150 moules par kg. Avec cette capacité, nous garantissons des performances optimales, qui se traduisent par une élimination de 50% ou plus de toutes les balanes.

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

seafood solutions

Développé par
Murre Technologies



La capacité de la brosseuse de moules 128 est d'environ 1 250 kg par heure, répartis sur 6 pistes. La capacité de la brosseuse de moules 188 est d'environ 2000 kg par heure, répartis sur 9 pistes.

Caractéristiques

Machine

NOM | Ontpoker
TYPE | 68, 128, 188

Caractéristiques

TYPE | Type 68
LxLxH | 3.570 x 1.250 x 2.260 mm
TYPE | Type 128
LxLxH | 3.570 x 1.920 x 2.260 mm
TYPE | Type 188
LxLxH | 3.570 x 2.590 x 2.260 mm

