

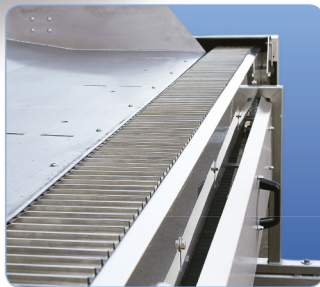


SEAC AB

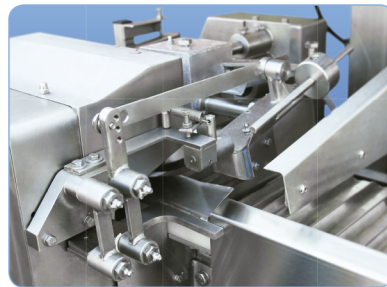


SEAC FPM-400

La máquina de corte, eviscerado y fileteado SEAC FPM-400 fue creada por la empresa SEAC, ubicada en la isla de Öland en el Mar Báltico. La máquina se fabrica desde 2011.



Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3

Ejemplos de pescado procesado



Anchoa, descabezado y eviscerado

Arenque báltico, el vientre limpio (completamente eviscerado)

Arenque báltico, fileteado

Esta máquina es una combinación de la cortadora y evisceradora SEAC FPM-200 y la unidad de fileteado SEAC FPM-350. SEAC FPM-400 cuenta con las mejores características de ambas máquinas – la eficiencia de trabajo y facilidad de mantenimiento. Está constituida de materiales modernos y cumple con todas las normas y regulaciones europeas de calidad y seguridad.

SEAC FPM-400 puede procesar un número de especies de peces que tengan la forma del cuerpo similar, como anchoveta, caballa, pejerrey, merluza, sardina, arenque, saurio, alacha, etc. Cuando la unidad de fileteado está apagada, la máquina funciona en la modalidad

de corte de cabeza, eviscerado y corte de cola (HG+T). Cuando la unidad de fileteado está encendida, la máquina produce filetes mariposa o peces con el vientre limpio completamente eviscerado.

La característica más importante de SEAC FPM-400 es el módulo especial en el que se colocan pescados de diferentes tamaños (dentro de los marcos de cierto rango) en una posición óptima para el corte de la cabeza. Con este dispositivo, la cabeza es cor

tada con una pérdida mínima de la materia prima que aumenta notablemente el rendimiento tanto para la producción de pescado sin cabeza, eviscerado y sin cola (HG+T) y la producción de filetes.



SEAC AB

www.seac.se

Slån bärsvägen 4
SE-386 90 Öland, SWEDEN

Phone: +46 485 35 200
+46 485 34 690

Mobile: +46 707 505 230
+46 720 168 758

E-mail: info@seac.se

Dirección de la empresa

Investing in your future



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund