



Débyssusseuse

Cette machine permet d'enlever le byssus des moules fraîchement pêchées, pour obtenir un produit « prêt à cuire ».



Efficacité



- Elimine le byssus des moules
- Arrosage maximum
- Entretien limité

Caractéristiques



- Alimentation électrique : 220/240V monophasé / 50Hz
- Puissance : 3.5Kw
- Alimentation en eau : diamètre 40mm
- Rouleaux Inox diamètre 20mm en standard
- Chaînes triple Inox

Fonctionnement



- Le byssus est arraché par l'intermédiaire de rouleaux successifs tournant en sens opposés.
- L'avancement des moules est réalisé grâce à un râteau équipé de tétines, effectuant des mouvements d'aller / retour

Rendement



- De 350Kg/h à 1500Kg/h en fonction du modèle

Encombrement



- **Modèle 350Kg/h** : L=1300mm / l=1000mm / H=1500mm
- **Modèle 750Kg/h** : L=2300mm / l=1000mm / H=2200mm
- **Modèle 1500Kg/h** : L=2300mm / l=1500mm / H=2200mm

Entretien



- Rinçage quotidien
- Graissage des chaînes

