

## Desveladoras

El desvelado a máquina conjuntamente con un despiece anatómico de los diferentes cortes mejora la calidad y el valor de la carne fresca, y le asegura una mayor rentabilidad. Desveladoras manuales para carnicerías artesanales e industrias cárnicas con una anchura de corte de 434 o 554 mm, así como sistemas totalmente automáticos hasta 3.000 kg/hora.



**EVMsplit 5006** Desveladora con un rodillo especial de doble dentado que permite realizar operaciones de desgrase y desvelado en la misma máquina



**ESB 4434/1 V** Modelo combinado para el descortezado y el desvelado de todas las piezas de carne fresca



**SRA 500 A** Solución industrial para el desvelado automático de piezas redondas (hasta 3.000 kg/hora)

## Peladoras para aves

Las peladoras manuales y automáticas permiten retirar la piel suavemente de diversas piezas de aves, por ejemplo muslos, filetes, carcasas de pollo y de pavo.



**ESB 4434/1 GV** para pelar diversas piezas de aves

## Cuchillas

Cuchillas para todas las marcas de máquinas y medidas

