

MAJA ofrece una gran gama de peladoras para filetes de pescado, desde la peladora de sobremesa compacta para supermercados y pequeños procesadores hasta las peladoras automáticas de alto rendimiento para trabajar en las líneas de proceso de las grandes industrias.



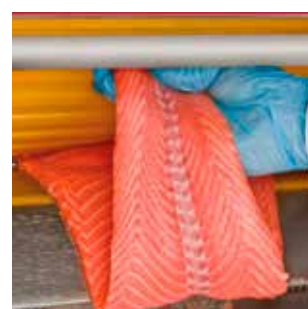
EASY/2 Peladora manual de pescado para pelar filetes con piel muy fina y delicada. La particularidad de este modelo es de poder pelar los pescados frescos o ahumados, con o sin el sistema de aspersion en funcionamiento.



435/2 Máquina universal para el pelado manual de pescado fresco o ahumado con pieles gruesas como la tilapia, la platija, la perca y el salmón. También para el pelado en profundidad de filetes de salmón ahumado.



Las peladoras de pescado **ESB 4434/2** con cinta de entrada y salida son ideales para pelar automáticamente los filetes de salmón fresco y ahumado.



La versión **ESB 4434/2P** incorpora el sistema de pelado en profundidad "deep-skinning" y garantiza un incremento del rendimiento del 3%. La grasa oscura es extraída del filete respetando la carne.

Para una operación completamente automática en línea, la **ESB 4434/2A** está equipada con el portacuchillas "cutting command", eliminando cualquier repaso manual y ahorrando así tiempo y dinero. Este modelo, con altura de entrada elevada, se utiliza también para el pelado automático de filetes de atún y bonito.



La versión **ESB 4434/2PA** está equipada con el sistema "deep-skinning" y el portacuchillas "cutting command".