

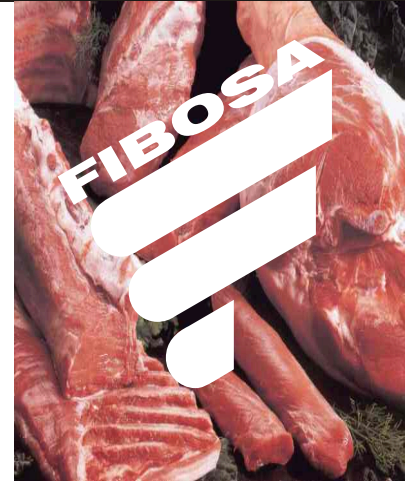


Salas de despiece para porcino, bovino, aves y pescado

Las operaciones de despiece básicamente están destinadas a la obtención de la canal ya sea de porcino, bovino, aves o pescado, previamente refrigerada, de los principales cortes para destinarlos a su venta en fresco o para elaboración.

FIBOSA diseña, construye e instala todo tipo de salas para de despiece y preparación de carne o pescado. Los proyectos se estudian y adecúan totalmente a las necesidades de cada cliente teniendo en cuenta parámetros de calidad, tipo de producto, espacio disponible, productividad de la planta, durabilidad y eficiencia de los equipos e instalaciones .

Todos los equipos, accesorios y utensilios necesarios en estas instalaciones cumplen la normativa técnica sanitaria vigente en la UE.



Cortador supletorio de polietileno



Mesa para despiece



Esterilizador de cuchillos UVA

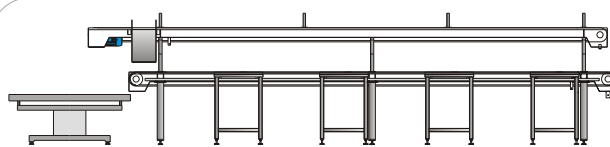


Mesa giratoria

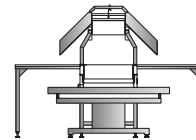
SOLICITE UN ANTEPROYECTO DETALLADO PARA SU INSTALACIÓN DE DESPIECE



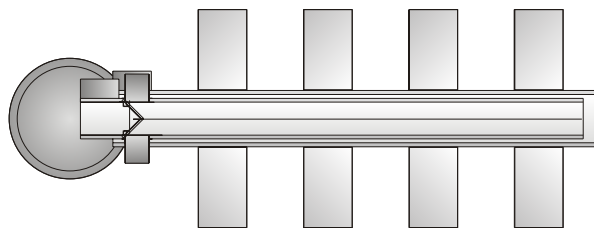
Desinfectador de cuchillos



Ejemplo de instalación de despiece de porcino para 8 puestos de trabajo.



Cuchillo neumático de desollado Mod. GA-60



Sierra disco para vacuno Mod. VA-18



Detalles de instalación de despiece de aves.



Vista de instalación de despiece vacuno.

