



ST832

AUTOMATIC CHICKEN THIGH DEBONING & CARTILAGE REMOVING

MODEL



TECHNICAL DATA

FEATURE	DATA
Operators	1
Voltage range (1)	220V 50-60Hz
Power (1)	0,25kW (single)
Controls	24V
LxWxH (2)	1511 x 835 x 1213 mm
Weight (3)	350 kg
Working width (2)	-
Water usage	-
Water connection	-
Air usage (4)	1,46m ³ /min. at 8 bar
Air connection	1/2"
Speed (5)	Variable: up to 38 pcs. per minute

(1) depending on requested voltage

(2) 1mm = 0,03937 inches

(3) 1kg = 2,20462 pounds

(4) 51.6 CFM at 116 psi

DESCRIPTION

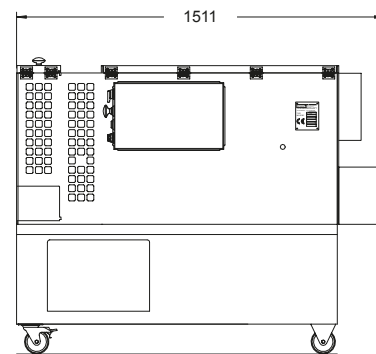
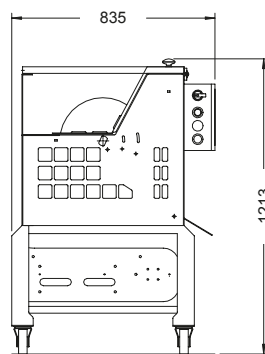
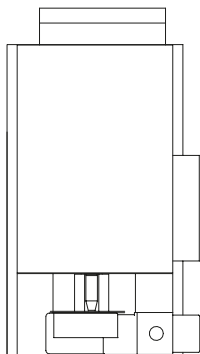
Automatic deboning and cartilage removing machine for anatomically cut chicken thighs (maximum 200 grams including skin) between 2 and 4°C. Please check our website and product matrix on the main folder for more information. When ordering, please provide STEEN with the electrical specifications. Also inform us with the min./max. length and weight of the thighs including the required capacity in pieces per minute. Please also inform if your product is water or air chilled and the time span between killing and deboning. In case of special requirements regarding the product, don't hesitate to ask our advice.

Автоматический дебонер с удалением хряща для анатомически отрезанных бедер цыпленка (максимальный вес 200 граммов включая кожу) с температурой между 2 и 4°C. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите наш сайт и проверьте таблицу с применяемыми продуктами. При заказе, пожалуйста, предоставьте STEEN информацию по требуемому электрическому подключению. Также сообщите нам минимальные и максимальные размеры каждой части и требуемую производительность. Пожалуйста, также сообщите нам, если ваш продукт охлажден водой или воздухом и промежуток времени между убоем и снятием кожи. Оптимальные результаты достигаются при температуре 2 - 4°C. В случае особенных требований относительно продукта, обратитесь к нам за консультацией.

自动腿骨和软骨剔除机合适用于2-4° C的分割上腿（带皮最大200g）。请查阅我们的网站和主文件册上的产品列表以了解更多信息。订购时，请告知STEEN您的电源规格，同时告知我们所加工产品的最小/最大长度和重量，以及每分钟的产量，同时请告知我们您的产品是水冷却还是气冷却，宰杀和剔骨之间的时间间隔。如果您对产品有特殊要求，请随时咨询我们的意见。



FOOTPRINT



Due to the high degree of customization possibilities, technical data of the final product may vary.

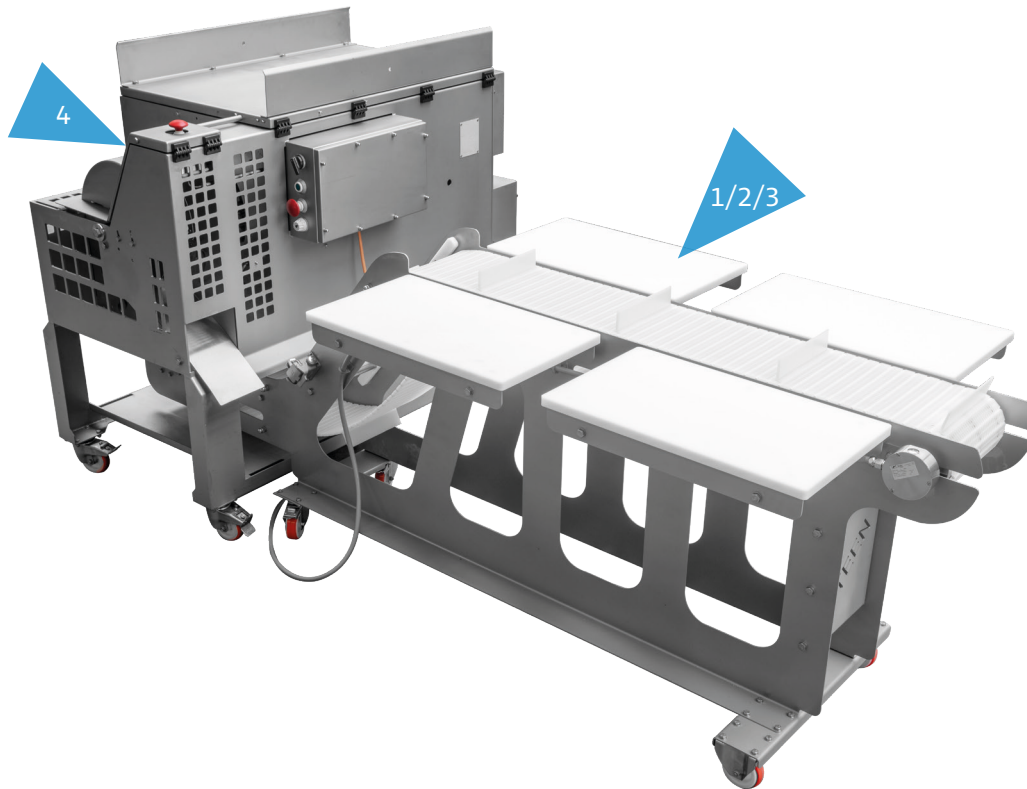


OPTIONS



ST832

AUTOMATIC CHICKEN THIGH DEBONING & CARTILAGE REMOVING



832/3K300A 1	832/3K300C 2	832/1K300B 3	DIAPHRAGM 4	CUSTOMIZED 5
				
Belt with 2 stations	Belt with 4 stations	Outfeed belt	Diaphragms in various sizes	Tailor-made solution

Due to the high degree of customization possibilities, technical data of the final product may vary.