



ST840

AUTOMATIC TULIP PROCESSING & DEBONING MACHINE



MODEL



TECHNICAL DATA

FEATURE	DATA
Operators	1
Voltage range (1)	220V 50-60Hz
Power (1)	0,25kW (Single)
Controls	24V
LxWxH (2)	1640x750x1050 mm
Weight (3)	272 kg
Working width (2)	-
Water usage	-
Water connection	-
Air usage (4)	0,46m³/min. at 8 bar
Air connection	1/2"
Speed	Variable: up to 45 pcs. per minute

(1) depending on requested voltage

(2) 1mm = 0,03937 inches

(3) 1kg = 2,20462 pounds

(4) 16.3 CFM at 116 psi

DESCRIPTION



Automatic deboning and tulip processing machine for anatomically cut chicken, duck and pheasant prime wings, drums and/or thighs. 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 each part 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. Optimal results occur between 2 and 4°C. In case of special requirements regarding the product, don't hesitate to ask our advice.



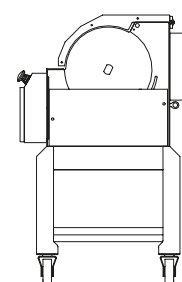
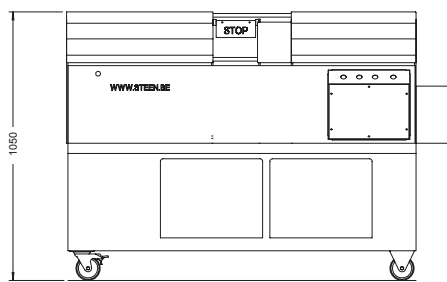
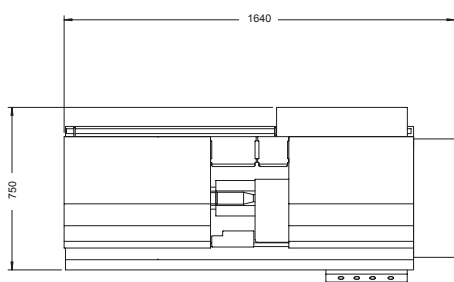
Автоматическая машина универсального назначения. Предназначена для выдавливания костей (дебонер) и для производства закусок типа «тюльпан». Предназначена для анатомически отрезанных частей курицы, утки и фазана: крыльев (плеча), голени и бедер. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите 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 особых требований относительно продукта, обратитесь к нам за консультацией.



全自动剔骨处理鸡适合于自动分割鸡肉、鸭肉和野鸡翅根、琵琶腿和上腿的剔骨。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，同时请告知我们的产品是水冷却还是气冷却，宰杀和剔骨之间的时间间隔。产品温度在2-4°C时，剔骨效果最好。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.

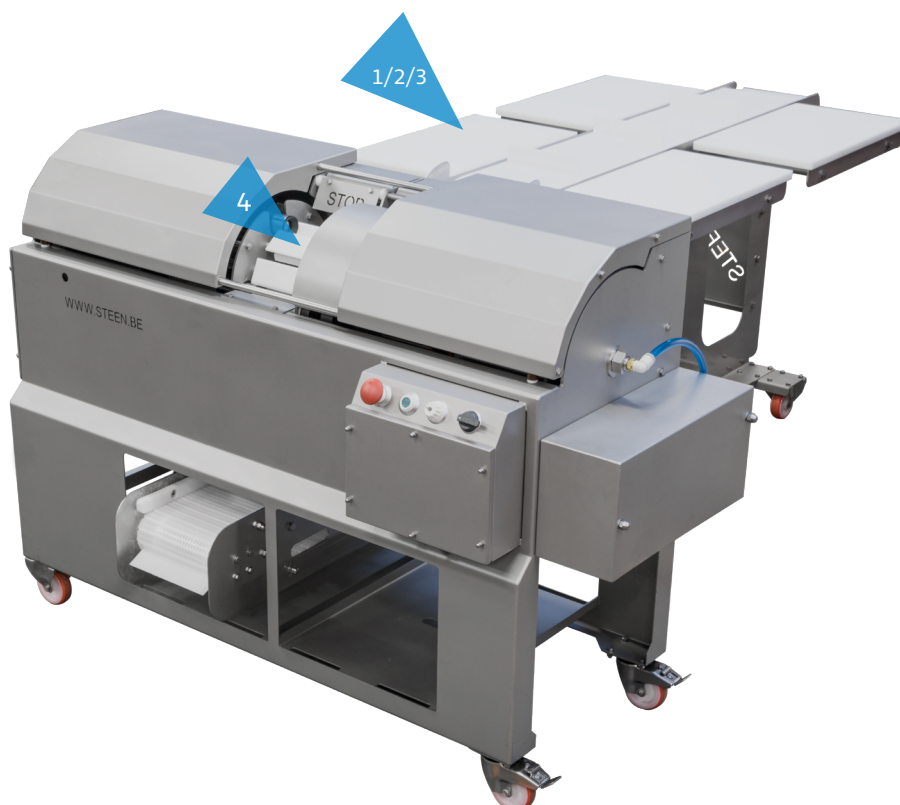


OPTIONS



ST840

AUTOMATIC TULIP PROCESSING & DEBONING MACHINE



840/1K300A

1



Belt / trimming table, 2 stations

840/3K300C

2



Belt / trimming table, 4 stations

840/1K300B

3



Outfeed belt

DIAPHRAGM

4



Diaphragms in various sizes

CUSTOMIZED

5



Tailor-made solution

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