

**Découpe et filetage manuel**

Acier inoxydable. Autres modèles et tabliers métal disponibles sur demande.

**Manual cutting and filleting**

Stainless steel. Other models and metal aprons available on request.

**Corte y fileteado manual**

Acero inoxidable. Otros modelos, delantales metálicos disponibles sobre pedido.

DESCR.	
Y020101	Fourchette à fileter / Filleting fork / Tenedor para filetear
Y020102	Couteau à trancher / Fish slicer / Cuchillo rebanador 21 cm
Y020103	Couteau à fileter / Flexible cod filleting knife / Cuchillo de fileteo 18 cm
Y020104	Couteau à poisson / Fish knife / Cuchillo pescado 12,5 cm
Y020105	Couteau à saumon / Salmon knife / Cuchillo de salmón 31 cm
Y020106	Fusil / Sharpening steel / Acero 31 cm
Y020180	Outil à aiguiser / Knife sharpener / Afiladora
Y020107	Ecailleur / Fish scraper / Descamadora
Y020108	Pince à arêtes / Fishbone tweezers / Pinzas para espinas
Y020109	Pince à arêtes / Fishbone pincers / Tenazas para espinas
Y020110	Ciseaux à nageoires / Fin shears / Tijeras para aletas
Y020170	Gant anti-coupure / Cut resistant glove / Guante anti-cortadura
Y020114	Gant métallique / Mesh safety glove / Guante metálico

☞ gants et tabliers pages 101-102 / gloves and aprons pages 101-102 / guantes y delantales páginas 101-102



**Eviscéreuses**

Eviscéreuse manuelle Salmofix avec compresseur d'air et aspirateur. Modèle table avec évier. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Brosse de nettoyage murale ou sur pied ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Eviscéreuse automatique Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + air 6 bar. Pièces détachées sur demande.

**Gutting machines**

Manual gutting machine Salmofix with air compressor and vacuum device. Table model with sink. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Cleaning brush wall-mounted or table model ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Automatic gutting machine Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + air 6 bar. Spare parts on request.

**Evisceradoras**

Evisceradora manual Salmofix con compresor de aire y aspirador. Modelo de mesa con fregadero. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Cepillo de limpieza mural o con soporte ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Evisceradora automática Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + aire 6 bar. Piezas de repuesto sobre pedido.

DESCR.	(g)	cap. (/min)	↗↗↗ (mm)	Υ (kg)	
<b>Salmofix</b>					
Y007050	table / table / mesa	200 ... 1300	5 ... 7	700 × 400	50
Y007055	mural / wall / mural			1200 × 600 × 870	64
Y007110	brosse / brush / cepillo			300 × 400 × 300	-
<b>Boletto</b>					
Y020200	Boletto SM	150 ... 1200	30 ... 40	2590 × 800 × 1825	250

☞ couteaux à retirer les œufs page 28 / egg removal knives page 28 / cuchillos para sacar huevos página 28



**Fileteuse**

Fileteuse automatique avec coupe-tête. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

**Filleting machine**

Automatic filleting machine with head cutter. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

**Fileteadora**

Fileteadora automática con cortador de cabeza. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

DESCR.	(g)	(mm)	cap. (kg/h)	↗↗↗ (mm)	Υ (kg)
Y020250	100 ... 1500	120	200	1180 × 560 × 1270	88



### Peleuses

CF peau épaisse (saumon, poisson plat) ; S peau fine (truite, tilapia). ⚡ 400 V~3.

### Skinning machines

CF thick skin (salmon, flatfish) ; S thin skin (trout, tilapia). ⚡ 400 V~3 (0,75 kW).

### Peladoras

CF piel espesa (salmón, peces planos) ; S piel fina (trucha, tilapia). ⚡ 400 V~3.

CF	S	DESCR.	↔ (mm)	cap. (m/min)	↗ (mm)	Υ (kg)
Y020420	Y020425	420	430	19 (CF) 24-29 (S)	700 × 500 × 420	80
Y020430	Y020435	460			740 × 630 × 960	150
Y020440	Y020445	496			1660 × 800 × 1190	240

### Ecailleuse

Tambour cranté rotatif 1360 rpm. Flexible 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Options : capot plexiglas 840 × 500 × 290 mm, tambour saumon.

### Scaling machine

Slanted rotating drum 1360 rpm. Shaft 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Options : plexiglas cover 840 × 500 × 290 mm, salmon drum.

### Escamadora

Tambor rotativo con muescas 1360 rpm. Flexible 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Opciones : protección de plexiglas 840 × 500 × 290 mm, tambor salmón.

DESCR.	⚡ (kW)	↗ (mm)	Υ (kg)
Y006000 KT-S	0,1	240 × 190 × 230	9

### Couteau pneumatique & Trancheuse

Couteau pneumatique PM10 jusqu'à 250 mm. Trancheuse manuelle SM3015 pour produits froids raidis ( ↓ -8 ... -5 °C ; ↗ 30-10°). Modèles automatiques disponibles sur demande (incl. pour produits frais ↓ +4 ... +6 °C).

### Pneumatic knife and Slicing machine

Pneumatic knife PM10 up to 250 mm. Manual slicing machine SM3015 for cold products ( ↓ -8 ... -5 °C ; ↗ 30-10°). Automatic models available on request (incl. for fresh products ↓ +4 ... +6 °C).

### Cuchillo neumático & Rebanadora

Cuchillo neumático PM10 hasta 250 mm. Rebanadora SM3015 para productos fríos rígidos ( ↓ -8 ... -5 °C ; ↗ 30-10°). Modelos automáticos disponibles sobre pedido (incl. para productos frescos ↓ +4 ... +6 °C).

DESCR.	ε	↗ (mm)	Υ (kg)
Y006100 PM10	250 L/min @ 8 bar	200 × 70	0,67
Y006110 SM3015	0,25 kW ~1	620 × 600 × 570	35

### Désarêteuses

KLEIN : pour le broyage des arêtes en morceaux très fins. EXOS : unité portable avec tambour rotatif cranté et système de nettoyage intégré.

### Pinbone remover and cutter

KLEIN : for bone grinding in very small pieces. EXOS : hand-held machine with rotating slanted drum and built-in cleaning device.

### Despinadoras

KLEIN : para la trituración de las espinas en pedazos muy finos. EXOS : unidad portátil con tambor rotativo con muescas y sistema de limpieza integrado.

ε	↔ (mm)	↗ (mm)	Υ (kg)	
KLEIN				
Y007120	man.	90	250 × 300 × 120	3,2
Y007125		150	320 × 340 × 230	5,2
Y007130		300	320 × 480 × 230	7,7
Y007135	⚡ 24 VDC	300	680 × 460 × 300	21,6
Y007140		400	680 × 570 × 330	27,0
EXOS				
Y007144	⚡ 115-230 V ~1	MINI - 150 rpm		0,3
Y007145		1x - 150 rpm		0,5
Y007146		2x - 0 ... 200 rpm		0,7
Y007147		XL		-



### Fumoirs

Versión chauffage bois (W), électrique (E) ou gaz (G). Matériau acier inoxydable isolé (option marbré; F1 ... F2-70/60 également disponible en acier galvanisé sur demande). Accessoires (grilles, crochet, générateur de fumée déporté, minuterie, thermostat, thermomètre, farine, ...) disponibles sur demande.

### Smoke ovens

Heating version with wood (W), electric (E) or gas (G). Made of isolated stainless steel (option marmorated; F1 ... F2-70/60 also available in galvanized steel on request). Accessories (grids, hooks, external smoke generator, timer, temperature control, thermometer, wood chips, ...) available on request.

### Ahumaderos

Versión calentamiento de madera (W), eléctrico (E) o de gas (G). Material acero inoxidable aislado (opción jaspeado; F1 ... F2-70/60 también disponible de acero galvanizado sobre pedido). Accesorios (rejas, ganchos, generador de humo externo, minuterio, termostato, harina de madera, ...) disponibles sobre pedido.

W	E	G	DESCR.	🐟 [*]	⚡ [**] (kW)	➔➔➔ (mm)
V004721	-	-	Smoky 2	6	1,5 / -	540 × 340 × 260
V004741	V004742	V004743	Smoky 4	10	2,3 / 2,5	380 × 500 × 800
V004751	V004752	V004753	Smoky 5	18		380 × 500 × 1000
V004761	V004762	V004763	Smoky 6	25		380 × 500 × 1250
-	V004771	-	Chef	18	1,0 / -	620 × 420 × 650
V004781	V004782	V004783	F1	10 ... 15	2,5 / 8	500 × 400 × 1000
V004801	V004802	V004803	F2	30 ... 35		500 × 400 × 1500
V004901	V004902	V004903	F2-70	45 ... 60	5,8 / 8	700 × 400 × 1500
V004951	V004952	V004953	F2-70/60	65 ... 80		700 × 600 × 1500
V005001	V005002	V005003	F2 XL	120 ... 130		700 × 600 × 1800
V005101	V005102	V005103	F4	220 ... 230	11,6 / 21	1030 × 700 × 1800
V005201	V005202	V005203	F5	260 ... 280		1030 × 800 × 1800
V005301	V005302	V005303	F6	340 ... 360		1030 × 800 × 2000
-	V005352	V005353	F6-100	400 ... 420	11,6 / 21	1160 × 1170 × 2000
V005401	-	V005403	Rustikal	65 ... 80	5,8 / 8	990 × 800 × 1700
-	V005412	-	Market	120 ... 130		920 × 600 × 1950

[\*] 0,7 ... 0,8 kg/🐟

[\*\*] électrique & gaz (0,4 ou 1,6 kg/h) / electric & gas (0,4 or 1,6 kg/h) / eléctrico & gas (0,4 o 1,6 kg/h) également disponible sur demande : grills, lignes de fumage, ... / also available on request : grills, smoking lines, ... / también disponible sobre pedido : parrillas, líneas de ahumado, ...

### Bacs à électrocuter

Pour l'anesthésie ou l'abattage de poissons.

### Stunning devices

For fish anesthesia or killing.

### Depósitos de electrocución

Para la anestesia o la matanza de pescado.

DESCR.	⚡	➔➔➔ (mm)	
Appareil manuel / Hand-held device / Instrumento portátil			
Y006605	BE 100 42 VAC / 50 W	480 × 320 × 40	
Unité de contrôle / Control unit / Unidad de control			
DESCR.	⚡	DESCR.	⚡
Y006615	BE 300/2 160 VDC&AC / 200 W	-	FT 90
Y006625	BE 300/5 160 VDC&AC / 500 W	-	FT 320/570
Bac à électrodes / Electrodes tank / Depósito de electrodos			
DESCR.	➔➔➔ (mm)	DESCR.	➔➔➔ (mm)
Y006635	BE 90 600 × 400 × 400	Y006500	FT 90 600 × 400 × 400
Y006640	BE 210 800 × 600 × 680	Y006501	FT 320 1100 × 700 × 600
Y006645	BE 400 950 × 750 × 825	Y006502	FT 570 1250 × 860 × 760
Y006650	BE 650 1185 × 915 × 830	-	-
Pistolet d'abattage / Slaughtering gun / Pistola de sacrificio - Ikejime			
Y006710	Zephyr	Y006730	Ikejime
Y006720	Ikigun	-	-





### Testeurs fraîcheur / gras

Appareil portable sur batterie. Lecture par contact (sans intrusion) de la teneur en lipide (FM 692 standard pour saumon, bar, dorade, ... ; FM 992 pour petits poissons type anchois, sardine, ...) ou d'un indice de fraîcheur (Torry).

### Freshmeter / Fatmeter

Hand-held device, battery operated. Contact measuring (without intrusion) of lipid content (FM 692 standard for salmon, sea bass, sea bream, ... ; FM 992 for small fish type anchovy, sardine, ...) or freshness indication.

### Medidor de frescura / valor graso

Instrumento portátil con batería. Lectura por contacto (sin intrusión) del contenido de lípido (FM 692 estándar para salmón, lubina, dorada, ... ; FM 992 para pequeños peces tipo boquerón, sardina, ...) o de un índice de frescura (Torry).

📖	DESCR.	↔↗↖ (mm)	Υ (kg)
Y005010	FM 692	195 × 100 × 40	0,75
Y005020	FM 992	155 × 80 × 30	0,40
Y005030	Torry		0,25

### Machines à glace

Tous modèles disponibles, de 65 à 1800 kg/24h, glace grains et super-grains.

### Ice machines

All models available from 65 up to 1800 kg/24h, flake and nuggets ice.

### Fabricadores de hielo

Todos modelos disponibles de 65 hasta 1800 kg/h, hielo pilé y pepitas.

📖	DESCR.
U021000	Machine à glace / Ice machine / Fabricador de hielo

*Chambres froides et conteneurs réfrigérés dispo. sur demande / Cold storage cells and cooling containers available on request / Cuartos fríos y contenedores refrigerados dispo. sobre pedido*

### Machines d'emballage sous vide

Paillasse, auto-portant ou double-chambre. Chambre et châssis en acier inox. LC : détection de vide (sans temporisateur). LS : affichage LCD et programmable.

### Vacuum packing machines

Table, standing or double chamber. Stainless steel vacuum chamber and casing. LC : vacuum detection (no time control). LS : LCD display and programmable.

### Máquinas de envasado al vacío

Maquinas de mesa, de pie o doble cámara. Cámara y chasis de acero inoxidable. LC : detección de vacío (sin temporizador). LS : pantalla LCD y programable.

📖 LC	📖 LS	↕↗↖ (mm)	↔ (mm)	Q (m³/h)	↗↖ (mm)	Υ (kg)
U022000	-	355 × 365 × 140	350	10	420 × 590 × 335	49
U022010	-					
U022020	-					
U022030	-	355 × 365 × 160	405	16	420 × 590 × 360	60
U022040	U022041	410 × 420 × 155				
U022050	U022051					
U022060	U022061	410 × 420 × 225	405	21	460 × 580 × 450	70
U022070	U022071					
U022080	U022081	410 × 470 × 210	460	10	535 × 580 × 450	85
U022090	-	305 × 405 × 115	300			
U022100	U022101				16	365 × 586 × 345
U022110	U022111	900 × 356 × 110	350	21	970 × 560 × 390	
U022130	U022131			42		105
U022140	U022141	470 × 470 × 210	460	40	530 × 660 × 970	95
U022150	U022151	605 × 610 × 210	600	63	670 × 805 × 970	145
U022160	U022161	806 × 606 × 250	800	100	875 × 805 × 970	180
U022170	U022171	2x [ 470 × 470 × 210 ]	460	40	1110 × 660 × 970	210
U022180	U022181	2x [ 605 × 610 × 210 ]	600	63	1390 × 805 × 970	240
U022190	U022191	2x [ 1005 × 840 × 200 ]	860	200	2050 × 1050 × 1020	650

*italique / italics / cursiva : incl. extension / incl. extension / incl. extensión 200 × 100 × 100 mm*

**Pédiluves**


Bac polyéthylène ou tapis mousse caoutchouc absorbant avec housse.

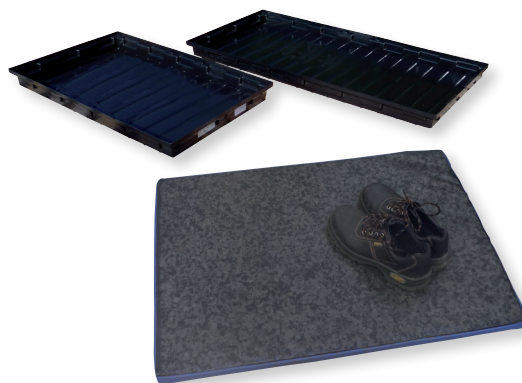
**Foot bath**

Polyethylene tank or rubber absorbent foam mat with lining.

**Pediluvios**

Depósito de polietileno o alfombra de goma absorbente con funda.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)	↑ (kg)
Pédiluve PEHD / HDPE foot bath / Pediluvio de PEAD			
B026069	30	980 × 600 × 90	4
B026070	40	1300 × 620 × 80	5
Tapis de désinfection / Disinfection mat / Alfombra de desinfección			
Y025010	9	800 × 600 × 30	1,8
Y025020	30	1800 × 900 × 30	6,4



**Mobilier**


Acier inoxydable. Large gamme disponible sur demande.

**Furniture**

Stainless steel. Large range available on request.

**Muebles**

Acero inoxidable. Gama amplia disponible sobre pedido.

	DESCR.
Y010000	table / table / mesa
Y010100	table à découper / cutting board / encimera de corte
Y010200	plonge / sink / fregadero
Y010300	armoire / cabinet / armario
Y010400	étagères / shelves / estanterias
Y010500	charriot / trolley / carro
Y010600	poubelle / trash bin / cubo de basura
Y010700	lave-mains / hand-wash / lavamanos
Y010800	lave-bottes / boot-wash / lavabotas
Y010900	stérilisateur à couteau / knife sterilizer / esterilizador de cuchillos
...	...



**Articles de nettoyage & Hygiène**


Brosses, balais, raclettes, manches en polypropylène ; pistolets, pulvérisateurs, distributeurs de savon / désinfectant / serviettes, ...

**Hygiene cleaning instruments**

Brushes, brooms, squeegees, handles made of polypropylene ; pistols, sprayers, dispensers for soap / disinfectant / towels, ...

**Utensilios higienicos de limpieza**

Cepillos, escobas, enjugadores, mangos de polipropileno ; pistolas, pulverizadores, dispensadores de jabón / desinfectante / toallas, ...

	DESCR.
U001100	Nettoyage & Hygiene / Cleaning & Hygiene / Limpieza & Higiene



**Bacs d'équarrissage**



Avec palonnier, crochet et chaîne. Autres modèles disponibles sur demande.

**Quarterming tanks**

With rudder, hook and chain. Other models available on request.

**Tanques de fusión**

Con timón, gancho y cadena. Otros modelos disponibles sobre pedido.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)		vol. (l)	→↗↖ (mm)
Y021010	240	730 × 900 × 1080	Y021040	619	1090 × 800 × 710
Y021020	340	850 × 940 × 1090	Y021050	770	1260 × 780 × 1310
Y021030	423	1090 × 540 × 720	-	-	-



① Convoyeur pour poissons morts / Dead fish conveyor / Husillo transportador peces muertos