



ST800

HIGH-SPEED AUTOMATIC DEBONING MACHINE



TECHNICAL DATA

FEATURE	DATA
Operators	1-2
Voltage range (1)	220V 50-60Hz
Power (1)	0,37kW (single)
Controls	24V
LxWxH (2)	2999 x 905 x 1247 mm
Weight (3)	700 kg
Working width (2)	-
Water usage	-
Water connection	-
Air usage	hood
Air connection	ø 6
Speed (5)	Variable: up to 112 pcs. per minute

(1) depending on requested voltage
 (2) 1mm = 0,03937 inches
 (3) 1kg = 2,20462 pounds



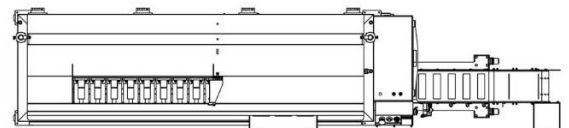
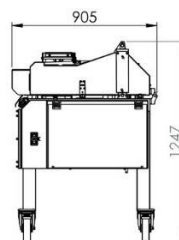
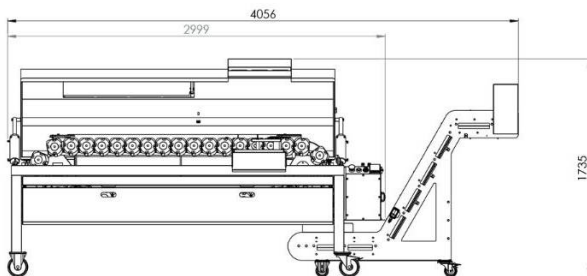
Versatile and high-speed automatic chicken, duck and pheasant deboner suitable for anatomically cut thigh, drum and/or prime wing. Please check our website and product matrix on the main folder for more information. When ordering, please provide STEEN with the electrical specifications. Also inform us about 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.



Máquina automática, de alta velocidad, versátil, para el deshuese de pollo, pato y faisán, adecuada para piezas con corte anatómico del muslo, contra muslo y primera ala. Consulte nuestra web y nuestra gama de productos en la carpeta principal para obtener más información. Al realizar el pedido, proporcione a STEEN las especificaciones eléctricas. Infórmenos también de la longitud y el peso mínima(o)/máxima(o) de cada parte, incluida la capacidad requerida en piezas por minuto. Rogamos nos informe si su producto se refrigera con agua o aire frío, así como del intervalo de tiempo entre el sacrificio y el deshuesado. Los resultados óptimos se producen entre 2 y 4 °C. En caso de requisitos especiales relacionados con el producto, no dude en consultarnos.



Máquina desossadora automática versátil e de alta velocidade adequada para frango, pato e faisão sobrecoxa anatomicamente cortada, pernas, coxa e asa. Consulte o nosso website e matriz de produtos na pasta principal para mais informação. Ao encomendar, avise a STEEN acerca das suas especificações elétricas. Informe-nos também o comprimento e o peso mín./máx. de cada parte, incluindo a capacidade em peças por minuto. Informe-nos também se o seu produto é refrigerado a água ou ar e o intervalo de tempo entre o abate e o desossamento. Os melhores resultados ocorrem entre 2 e 4°C. No caso de requisitos especiais sobre o produto, não hesite em consultar-nos.



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



OPTIONS



ST800

HIGH-SPEED AUTOMATIC CHICKEN DEBONING MACHINE



800/5K350

1



Outfeed belt

DIAPHRAGM

2



Diaphragms in various sizes

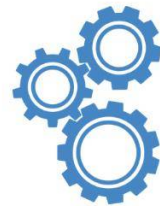
800/LEFT



Machine mirrored

CUSTOMIZED

3



Tailor-made solution

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