



ST832

AUTOMATIC CHICKEN THIGH DEBONING & CARTILAGE REMOVING



TECHNICAL DATA

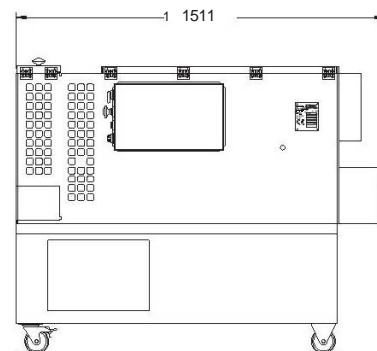
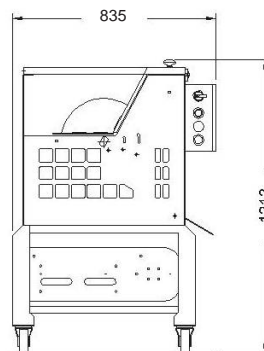
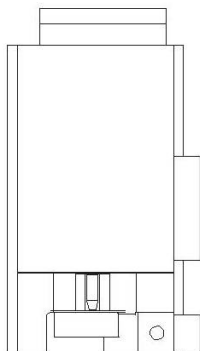
FEATURE	DATA
Operators	1
Voltage range (1)	220V 50-60Hz
Power (1)	0,25kW (single)
Controls	24V
LxWxH (2)	1511 x 835 x 1213 mm
Weight (3)	350 kg
Working width (2)	-
Water usage	-
Water connection	-
Air usage (4)	1,46m ³ /min. at 8 bar
Air connection	1/2"
Speed (5)	Variable: up to 38 pcs. per minute

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.

Máquina automática para el deshuese y extracción del cartilago, con los muslos de pollo cortados anatómicamente (máximo 200 gr. Incluida la piel) entre 2 y 4°C. 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 del peso mínima(o)/máxima(o), 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. En caso de requisitos especiales relacionados con el producto, no dude en consultarnos.

Máquina desossadora automática e remoção de cartilagem para sobrecoxas de frango anatomicamente cortadas (máximo 200 gr, incluindo pele) entre 2 e 4°C. Consulte o nosso website e matriz de produtos na pasta principal para mais informação. Ao encomendar, avise a STEEN acerca das suas especificações eléctricas. Informe-nos também o comprimento e o peso min./máx. das sobrecoxas, 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. No caso de requisitos especiais sobre o produto, não hesite em consultar-nos.

(1) depending on requested voltage
 (2) 1mm = 0,03937 inches
 (3) 1kg = 2,20462 pounds
 (4) 51.6 CFM at 116 psi



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



OPTIONS



ST832

AUTOMATIC CHICKEN THIGH DEBONING & CARTILAGE REMOVING



BELT2

1



Belt with 2 stations

BELT4

2



Belt with 4 stations

832/1K300A

3



Outfeed belt

DIAPHRAGM

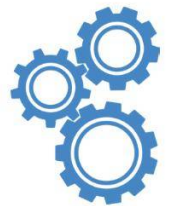
4



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.