

Deheading and gutting group

Grupo de descabezado y eviscerado



Machines designed for continuous de-heading and removing tails and gutting sardines or similar species.

Once the fish is located in the buckets designed and patented by Hermasa, the machine cuts off the fish head and tail using blades, the fish is gutted with a vacuum pump suction system and washed. Fish positioning system to increase the yield.

Gutting efficiency and high production with a limited number of personnel.

According to requirements, it can be fitted with additional cuts to obtain steaks.

Made of AISI-304 stainless steel.

Supplied with EC certificate.

Máquinas diseñadas para el corte de cabezas y colas y el eviscerado continuo de sardinas o especies similares.

La máquina, una vez situado el pescado en los cangilones diseñados y patentados por Hermasa, corta la cabeza y cola del pescado mediante cuchillas, realiza el eviscerado mediante succión con la instalación de una bomba de vacío y efectúa el lavado. Sistema de posicionamiento de pescado para aumentar el rendimiento.

Eficiencia de eviscerado y alta producción con un número reducido de personal.

Según requerimientos, se puede equipar con cortes adicionales para la obtención de steaks.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.