

MEAT

MEAT PROCESSING EQUIPMENT

EQUIPEMENT POUR L'INDUSTRIE
DE TRAITEMENT DE LA VIANDE

Cretel offers a complete range of membrane skinning and derinding machines for meat and poultry which exceeds all standards for better sanitation and safety. From compact table-top models up to industrial machines and completely automatic solutions with in- and outfeed conveyors. Today Cretel 'meats' your expectations of tomorrow.

Cretel vous offre une gamme complète de machines à éplucher et à découenner la viande et la volaille répondant à toutes les exigences d'hygiène et de sécurité. De la machine de table à encombrement réduit aux systèmes industriels complètement automatiques, Cretel vous offre une solution parfaitement adaptée à vos besoins.



CRETEL

the art of technology

WWW.CRETEL.COM



Series · Série 362



ENG Versatile table-top models for the skinning and derinding of meat and poultry, designed for butcheries, supermarkets, catering, etc. Solid stainless steel construction for more hygiene and durability. The machine is equipped with handles to facilitate the handling and with a safe 24-volt foot switch.

Applications:

Model 362M for the derinding of all kinds of pork.
Model 362R with defatting roller for membrane skinning of pork, beef, veal, mutton, game and poultry.
Model 362PF for the skinning of poultry.

FR Modèles de table polyvalents pour le pelage et le décounnage de viande et volaille, conçus pour les boucheries, supermarchés, catering, etc. Construction robuste en acier inoxydable pour l'hygiène et la longévité. La machine est munie de poignées, pour faciliter la manipulation et équipée d'une pédale de connection 24 Volt de grande sécurité.

Applications:

Modèle 362M pour découner la viande de porc.
Modèle 362R avec rouleau dégraisseur pour éplucher la viande rouge et peler du gibier et de la volaille.
Modèle 362PF pour peler de la volaille.

Model · Modèle SB46



All-round skinning and derinding machine that excels in reliability and ease of operation. It is a supersafe machine, easy to service and maintain and built on sturdy stainless steel castors with brakes for extra mobility. The rational solution for the modern meat processing industry.

Applications:

For the skinning of all kinds of meat, game and poultry, for the derinding of all kinds of pork cuts and possibility to slice lard.

Machine à découner et à éplucher autonome qui se démarque tant par sa qualité que par sa simplicité d'utilisation. Des roulettes solides en acier inoxydable avec système de blocage assurent sa mobilité. C'est la solution pour l'industrie moderne du traitement de la viande.

Applications:

Pour le pelage de toutes sortes de viande, volaille et gibier, décounnage de toutes les pièces plates et rondes, avec possibilité de couper des plaques de lard.

Model · Modèle 746 PX / 756 PX



Solid industrial membrane skinner that complies with all the strict requirements that the contemporary meat industry dictates. Strong, hygienic and accurately built to ensure the highest possible yield. The machine is moreover equipped with a compressed air cleaning system with built-in microfilter. Available in two working widths.

Applications:

For membrane skinning of all kinds of meat (such as beef, pork, mutton, veal, lamb and horse cuts), game and poultry.

Une éplucheuse industrielle robuste, concept révolutionnaire, avec commande pneumatique du porte-lame. Forte, hygiénique et minutieusement bâtie pour assurer un rendement exceptionnel. La machine est équipée également d'un cylindre à air comprimé entièrement fermé et rond d'acier inoxydable avec microfiltre incorporé pour une hygiène optimale. Deux largeurs de coupe sont disponibles.

Applications:

Pour l'épluchage de toutes les sortes de viande (comme la viande de bœuf, de porc, de mouton, de veau, d'agneau et de cheval), de gibier et de volaille.

TECHNICAL DATA · SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
360 mm	54x40x32 cm 21.3x15.7x12.6"	62 kg	0.75 kW

Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
460 mm	76x53x100 cm 30x20.9x39.4"	135 kg	0.75 kW

	Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
746 PX	460 mm	72x81x95 cm 28.3x31.9x37.4"	200 kg	1.1 kW
756 PX	560 mm	82x81x95 cm 32.3x31.9x37.4"	230 kg	1.1 kW

Model · Modèle 462A/700A



ENG A range of industrial automatic machines to derind pork. The cutting thickness can be adjusted to precision, even while in operation. The optimal distance between the pressure rollers and the blade is hence automatically controlled. Moreover the model 700A possess a very accurate gripping system. Built to operate reliably and perfectly under the most demanding working conditions.

Applications:

For the derinding of all kinds of pork cuts (such as bellies, loins, bacons, fatbacks, jowls, etc) and for lard slicing.

FR Une gamme de machines industrielles automatiques pour découper le porc. Même pendant qu'elle fonctionne, l'épaisseur de coupe peut être ajustée de façon continue. Le réglage de la distance entre les rouleaux de pression et la lame est entièrement automatique. Le modèle 700A dispose en plus d'un système de prise automatique très précis. Ils sont construits pour fonctionner sans faille en toutes circonstances.

Applications:

Pour le découpage de porc (poitrines, bardières, épaules, jambons, désossés, ainsi que têtes, gorges, ...) et pour couper des plaques de lard.

	Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
462 A	460 mm	215x80x111 cm 84.6x31.5x43.7	320 kg	1.1 kW
700 A	700 mm	115x250x122 cm 45.3x98.4x48"	620 kg	2.6 kW

Model · Modèle 562A



The 562A is an automatic machine for the derinding and membrane skinning of meat with a working width of 560 mm. The machine is equipped with an in-feed conveyor and an out-feed conveyor whose slope is adjustable so that it can be used in a production line. It has a knife beam that operates with compressed air. The knife beam is fully adjustable. The machine gives the possibility to derind thinner. The 562A has also a low energy consumption. The machine, including the bearing housing is made of stainless steel.

Applications:

For the derinding of all kinds of pork cuts (such as bellies, loins, bacons, fatbacks, jowls, etc) and for lard slicing.

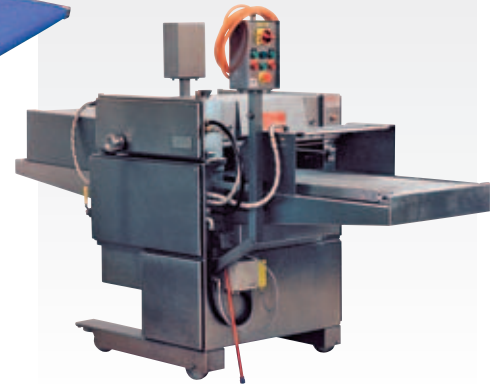
Le 562A est une machine automatique pour le découpage de viande, avec un largeur de travail de 560 mm. La machine dispose des tapis d'entrée et tapis de sortie avec une rampe ajustable pour utiliser dans une ligne de production. Il a un porte-lame conduit à air comprimé. Le porte-lame est complètement ajustable. La machine donne la possibilité de découper plus mince. Il a aussi une basse consommation d'énergie. La machine est construite en acier inoxydable, les paliers inclus.

Applications:

Pour le découpage de porc (poitrines, bardières, épaules, jambons, désossés, ainsi que têtes, gorges, ...) et pour couper des plaques de lard.

	Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
	560 mm	244x113x96 cm 96.1x44.5x37.8"	500 kg	2.2 kW

Model · Modèle 560I



Industrial machine to make incisions in throats (cheeks) in a professional and hygienical way to check for abscesses. The machine is equipped with conveyor belts made of stainless steel netting and has a disinfection and cleaning system with discharge.

Applications:

To check for abscesses on throats.

Machine industrielle pour tailler les gorges (joues) de porc de manière professionnelle et hygiénique en contrôlant la présence d'abcès. La machine est équipée d'une bande de transport en gaze inox et un système de nettoyage et de désinfection avec drainage séparé.

Applications:

Contrôle des abcès sur les gorges.

	Skinning width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Electrical load Puissance
	560 mm	95x245x158 cm 37.4x96.5x62.2"	550 kg	2.6 kW



From the company's modern production facilities in Eeklo – Belgium, Cretel services a worldwide sales network, including branch offices in Singapore, Brazil and the United States.



Les ateliers modernes à Eeklo en Belgique sont en permanence au service d'un réseau de vente mondial avec des propres implantations à Singapour, au Brésil et aux États-Unis.



Head office and factory:

Cretel NV
Gentsesteenweg 77 a
9900 Eeklo – Belgium
Phone: +32 (0) 9 376 95 95
Fax: +32 (0) 9 376 95 96
E-mail: info@cretel.com
<http://www.cretel.com>

Cretel South America
Av. Sete de Setembro,
No 4698 / Cjto 906
Batel - Curitiba - Paraná - Brasil
Cel: +55 85 9174 6259
E-mail: toniatti@secrel.com.br

Cretel North America Inc.
46, Wycklow Court
Robbinsville, NJ 08691 – USA
Phone: + 1 609 259 6706
Fax: + 1 609 259 6912
E-mail: cretel.us@cretel.com

Cretel Food Equipment PTE Ltd.
38 Woodlands Industrial Park E1
07-06 Admiralty Industrial Park
Singapore 757700
Phone: +65 6219 1918
Fax: +65 6219 1938
E-mail: cretel@cretel.com.sg



Flanders Investment & Trade
Government of Flanders - Belgium

*This publication was realised by the financial support of Flanders Investment & Trade
Cette publication a été réalisée par l'aide financière de Flanders Investment & Trade*