



CRETEL

the art of technology



MEAT & POULTRY PROCESSING EQUIPMENT

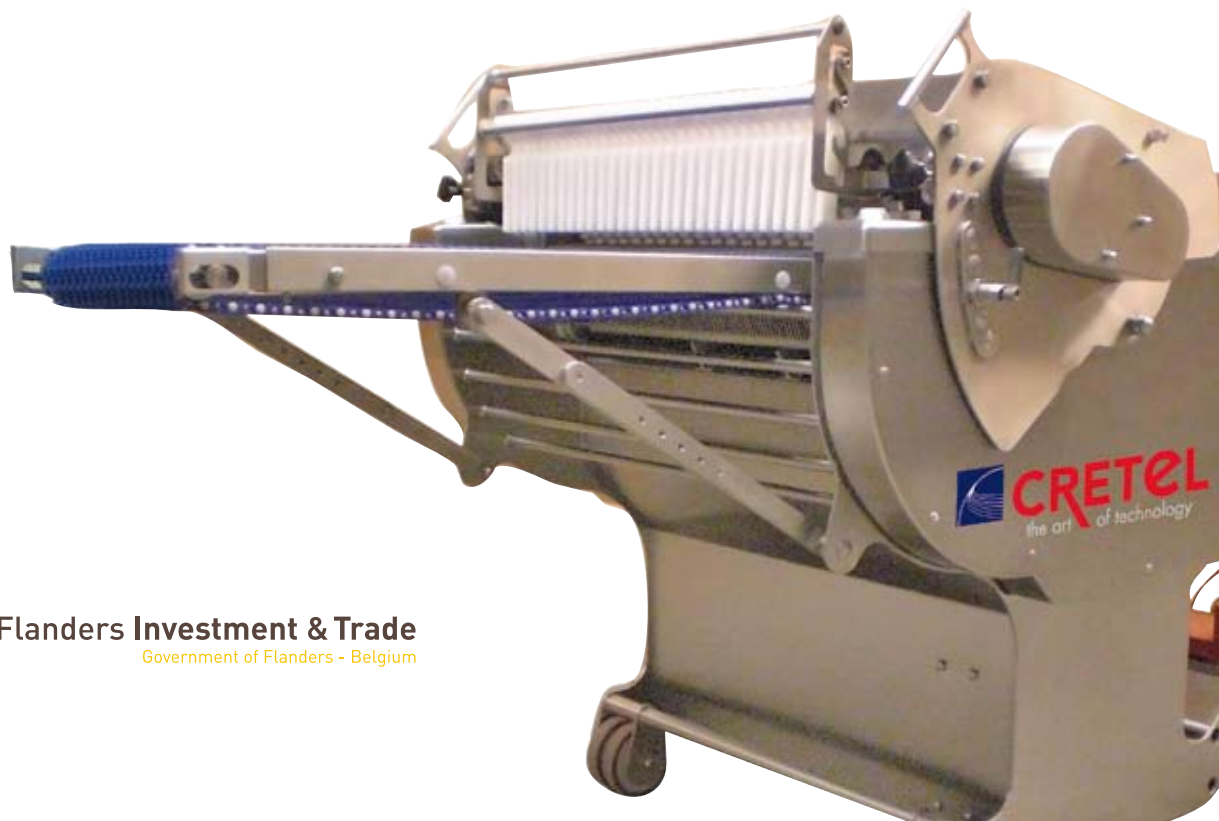
Cretel offers a complete range of membrane skinning and derinding machines for meat and poultry which exceeds all standards for better sanitation and safety. From compact table-top models up to industrial machines and completely automatic solutions with in- and outfeed conveyors. Today Cretel 'meats'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

EQUIPEMENT POUR L'INDUSTRIE DE TRAITEMENT DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Cretel vous offre une gamme complète de machines à éplucher et à découper 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.

MEAT & POULTRY

WWW.CRETEL.COM



Flanders Investment & Trade
Government of Flanders - Belgium



OANNES 36



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.

EE *Modèles de table polyvalents pour le pelage et le découennage de la viande et de la 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 découennage la viande de porc.
Modèle 362R à rouleau dégraisseur pour éplucher la viande rouge et peler du gibier et de la volaille.
Modèle 362PF pour peler de la volaille.

Skinner Width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Elect. load Puissance
360 mm	54x40x32 cm 21.3x15.7x12.6"	62 kg / 137 lbs	0.75 kW



Series - Série SB46



ENG All-round skinning and derinding machines that excels in reliability and are ease of operation. Our SB56 is specially made with an inclined infeed-table for the skinning of round materials such as hams. This series are supersafe machines, 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

SB36-SB46: 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.
SB56: For the skinning of ham.

EE *Des machines à découennage et à éplucher autonomes qui se démarquent tant par leur qualité que par leur simplicité d'utilisation. La SB56 est une machine avec un plan de travail complet pour découennage et éplucher de la viande ronde, comme le jambon. Des roulettes solides en acier inoxydable avec système de blocage assurent leur mobilité. C'est la solution pour l'industrie moderne du traitement de la viande.*

Applications

SB36-SB46: Pour le pelage de toutes sortes de viande, volaille et gibier, découennage de toutes les pièces plates et rondes, avec possibilité de couper des plaques de lard.
SB56: Pour le découennage du jambon

Skinner Width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Elect. load Puissance	
SB 36	360 mm	68x53x100 cm 26.7x21x39"	120 kg / 265 lbs	0.75 kW
SB 46	460 mm	76x53x100 cm 30x21x39"	135 kg / 298 lbs	0.75 kW
SB56	560 mm	86x53x100 cm 33,8x21x39"	145 kg / 320 lbs	0.75 kW



**Model - Modèle
746 PX / 756 PX**



ENG 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, poultry and duck.

EE *Une éplucheuse industrielle robuste, concept révolutionnaire, avec commande pneumatique du porte-lame. Forte, hygiénique et minutieusement bati 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 sortes de viande (comme bœuf, porc, mouton, veau, agneau et cheval), gibier, volaille et canard.

Skinner Width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Elect. load Puissance	
746 PX	460 mm	72x81x95 cm 28.3x31.9x37.4"	200 kg / 441 lbs	1.1 kW
756 PX	560 mm	82x81x95 cm 32.3x31.9x37.4"	230 kg / 507 lbs	1.1 kW



Model – Modèle 462 A



ENG Industrial automatic machine 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. Built to operate reliably and perfectly under the most demanding working conditions. The in- and outfeed conveyor belts make the machine suitable for use in an industrial production line.

Applications

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

FR Une machine industrielle automatique 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. La machine est construite pour fonctionner sans faille en toutes circonstances. Avec les tapis d'entrée et de sortie la 462A peut facilement s'introduire dans une chaîne de production.

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	Elect. load Puissance
460 mm	215x80x111 cm 84.6x31.5x43.7"	320 kg / 705 lbs	1.1 kW



Model – Modèle 462APF



ENG Automatic machine for the skinning of poultry, designed to meet the high demands of poultry producers. Prevents the loss of valuable poultry meat. Solid stainless steel construction for more hygiene and durability. No blade change is needed. The in- and outfeed conveyor belts make the machine suitable for use in an industrial production line.

Applications

Poultry legs or fillets.

FR Peleuse automatique pour le pelage du poulet. Cette machine est conçue pour satisfaire aux exigences élevées des fabricants de volaille. Elle empêche la perte de la viande valable. C'est une construction robuste en acier inoxydable pour l'hygiène et la longévité. Ce n'est pas nécessaire de changer les lames. Avec les tapis d'entrée et de sortie la 462APF peut facilement s'introduire dans une chaîne de production.

Applications

Poulet et volaille.

Skinning Width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Elect. load Puissance
460 mm	215x80x111 cm 84.6x31.5x43.7"	320 kg / 705 lbs	1.1 kW



Model – Modèle 562A



ENG The 562A is an automatic machine for the derinding and membrane skinning of meat.

The machine is equipped with an in- and outfeed conveyor which is adjustable in height 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, bacon, fatbacks, jowls, etc) and for lard slicing.

FR La 562A est une machine automatique pour le découpage de viande. La machine dispose des tapis d'entrée et de sortie avec une rampe ajustable pour utiliser dans une ligne de production.

Elle a un porte-lame conduit à air comprimé. Le porte-lame est complètement ajustable. La machine donne la possibilité de découper plus mince. Elle a aussi une consommation d'énergie basse.

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	Elect. load Puissance
560 mm	244x113x96 cm 96.1x44.5x37.8"	500 kg / 1.102 lbs	2.2 kW


Model – Modèle 702A


ENG An automatic derinding and membrane skinning machine for all kinds of pork cuts. The cutting thickness can be adjusted to precision, even while in operation. The optimal distance between the press rollers and the blade is hence automatically controlled. The 702A features a very accurate gripping system. Built to operate reliably and perfectly under the most demanding working conditions. The conveyor belt and the hold-down roller can be opened without tools. The machine is equipped with damage resistant infeed and outfeed conveyor belts whose slope is adjustable so that it can be used in a production line.

Applications

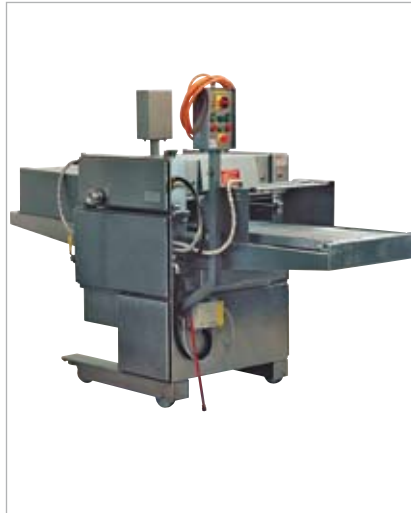
For the derinding of all kinds of pork cuts (such as bellies, loins, bacons, fatbacks, jowls, etc) and for lard slicing.

FR Une machine industrielle automatique pour découper le porc. L'épaisseur de coupe est ajustable de façon continue, à tout instant. Le réglage de la distance entre les rouleaux de pression et la lame est entièrement automatique. La 702A dispose d'un système de prise automatique très précis. La machine est construite pour fonctionner sans faille en toutes circonstances. Elle est équipée avec des tapis d'entrée et de sortie, ce qui la rend apte à être utilisée dans une chaîne de production. L'inclinaison du tapis est réglable.

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	Elect. load Puissance
700 mm	244x113x110 cm 96.1x44.5x43.3"	500 kg / 1.102 lbs	2.2 kW


Model – Modèle 560I


ENG 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.

FR 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 maille en acier inoxydable et un système de nettoyage et de désinfection à drainage séparé.

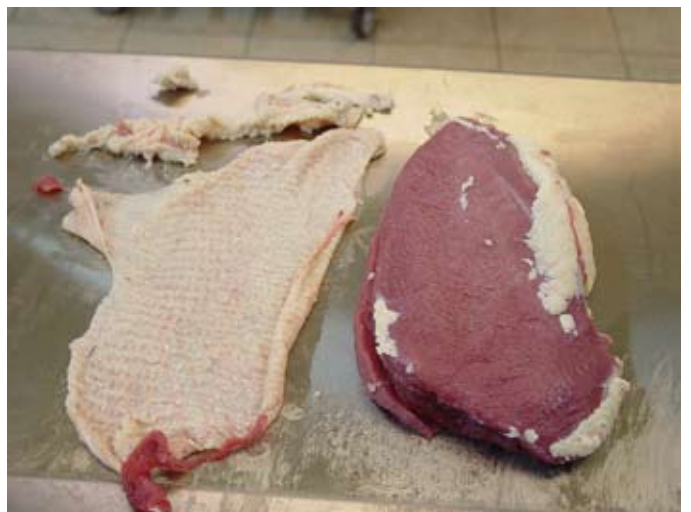
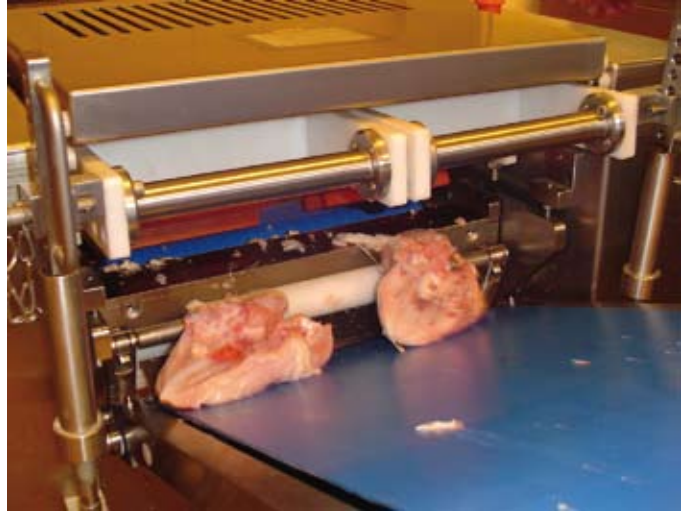
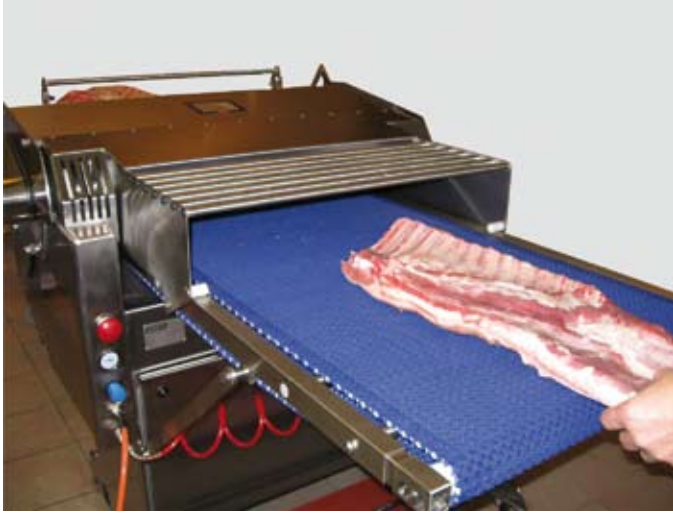
Applications

Contrôle des abcès sur les gorges.

Skinning Width Largeur de travail	Dimensions Dimensions	Weight Poids	Elect. load Puissance
420 mm	245x95x158 96.4x37.4x62.2"	550 kg / 1.213 lbs	2.6 kW

Production


Production





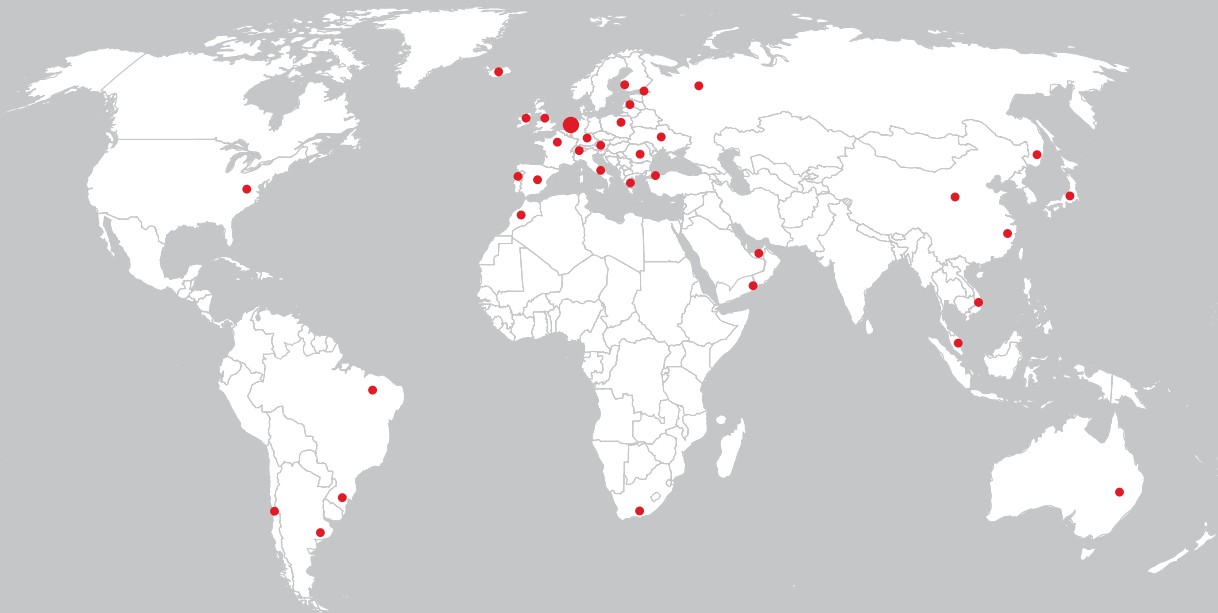
CRETEL

the art of technology



From the company's modern production facilities in Eeklo – Belgium, Cretel services a worldwide sales network with regional Cretel sales offices and local distributors.

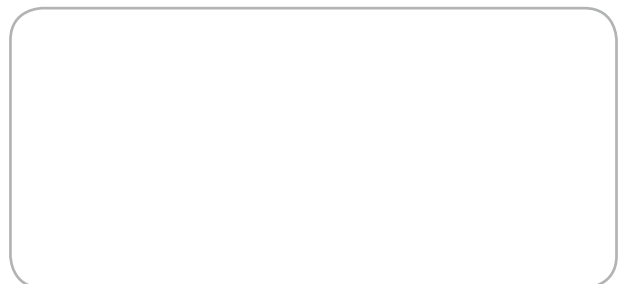
Les ateliers modernes à Eeklo en Belgique sont en permanence au service d'un réseau de vente mondial avec des bureaux Cretel officiels et des distributeurs régionaux.



Head Office & factory

Cretel NV
 Gentssteenweg 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>

Regional Cretel sales office / Regional Cretel-distributor



Flanders Investment & Trade
 Government of Flanders - Belgium