



## RESTAURANT SHRIMP PEELING MACHINE

### 餐厅型虾剥壳机

餐厅型虾剥壳机是宝泰科技专为连锁餐厅、中央厨房等场所需求设计研发的紧凑型虾剥壳机，用于去头虾的开背、去肠线和剥壳的全自动加工。

Restaurant Shrimp Peeling Machine is a compact type of shrimp peeling machine that Powertech has developed for chain restaurants, central kitchens and etc. It's used for shrimp back splitting, deveining and peeling automatically.

## SPECIFICATION 技术参数

### 供水 Water

水量: 130 至 150 升 / 小时  
水压: ≥ 4 公斤

Water Volume: 130 to 150 L/hr  
Water Pressure: ≥ 4kg

### 供电 Electricity

电压: 220VAC/1Ph  
功率: 0.55kw

Voltage: 220VAC/1Ph  
Power: 0.55kw

### 体积 Dimension

体积: 500\*720\*1120 毫米

Dimension: 500\*720\*1120mm

### 重量 Weight

重量: 170 公斤

Weight: 170Kg

## Features 特点

- **高效:** 平均速度是手工剥虾的 10 倍。
- **便携:** 现用现做、享用更新鲜的产品。
- **灵活:** 可根据客户需求随时进行各样式的切换
- **紧凑:** 占地面积小、结构紧凑易于清洗和日常维护保养。

Efficient: 10 times faster than hand peeling.  
Convenient: Peel when needed to enjoy more fresh shrimp.  
Flexible: Peeling styles can be shifted easily as requested.  
Compact: Cover small area. compact structure easy to clean and daily maintenance.

## APPLICATION RANGE

### 应用范围



凤尾

浅开背，去壳留尾，去肠线  
PDTO Tail-on Shallow Cut



蝴蝶

深开背，去壳留尾，去肠线  
Butterfly



浅开背

浅开背，留壳留尾，去肠线  
EZ PEEL



全去壳

浅开背，去壳去尾，去肠线  
PDTO Tail-off Shallow Cut



全去壳，深开背

深开背，去壳去尾，去肠线  
PDTO Tail-on Deep Cut

适用于新鲜火冷冻的去头虾、养殖或海捕虾，如南美白对虾、文莱蓝虾、阿根廷红虾、黑虎虾（草虾）等，可加工成七种不同的款式。

Restaurant Shrimp Peeling Machine can process fresh and frozen headless shrimps, farm raised and sea caught shrimps, such as Vannamei, Argentina Red Shrimp, Black Tiger into seven styles.

