CATTARUZZI
Poultry processing solution

DESPIECE

LINEA DE DESHUESADORA DE PECHUGAS EN CONOS

DESCRIPCIÓN

La línea de conos se utiliza para despiezar y deshuesar los pechos de pollos, completada con un cuadro eléctrico, paros de seguridad y certificados CE. El chasis es en acero inoxidable y los conos en nylon de calidad alimentaria.

DATOS TECNICOS

Capacidad	**1.000**	**B/h**
Longitud	5.720	mm
Anchura	750	mm
Altura	1.200	mm
Potencia tot instalada	0,37	kw
Peso neto	310	kg
Volumen expedicion	3,5	M^3

2020 © Cattaruzzi Poultry Processing Solutions
Tel +39 030 3531875
cattaruzzi@cattaruzzi.com