

EVISCERATION

TRANCHE COUS



DESCRIPTION

Cette machine tranche le cou du poulet en proximité du point d'attache avec le buste en retirant la peau qui est ensuite coupée par une lame circulaire installée sur la machine. La machine est actionnée par l'intermédiaire de la chaîne d'abattage et peut traiter n'importe quel type de poulet, même de tailles différentes. Toutes les parties de la machine sont en acier inox et plastique alimentaire.

FICHE TECHNIQUE

Modèle	12U	16U
Capacité	3.000	6.000 P/h
Longueur	1.680	1.680 mm
Largeur	1.050	1.250 mm
Hauteur	2.250	2.250 mm
Tot puissance installée	1,12	1,12 Kw
Poids	500	600 kg
Volume expédition	4	4,47 M ³