

## DECOUPE

# LIGNE DE DECOUPE



## DESCRIPTION

Cette ligne, modèle « Compact » vient utilisée pour découper les poulets. Elle est composée d'un châssis portant en acier inox sur lequel peuvent être installées des différentes machines pour la découpe en parties anatomiques des poulets. Les rendements sont optimaux pourvu que dans le même lot il n'y ait pas une différence de poids supérieure à 500 grammes. La ligne standard a une longueur de 5,5 m. et elle est complète de crochets tournants, tendeur, groupe de traction, arrêts de sureté et tableau électrique. Sur demande et sur la base des machines à installer, la ligne peut être prolongée jusqu'à 16,5 m.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000</b>	<b>B/h</b>
Longueur	5.500	mm
Largeur	1.285	mm
Hauteur	2.300	mm
Tot puissance installée	1,1 ÷ 1,5	kw
Poids	550	kg
Volume expédition	8,5	M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# PONT DE PESAGE



## DESCRIPTION

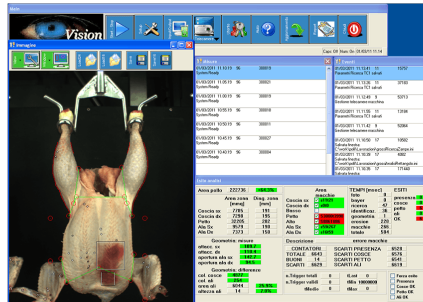
Le pont de pesage est complet de deux cellules de chargement, transmetteur de poids, senseurs de lecture et comptage. La structure portante è réalisée en acier inox, pendant que les guides d'écoulement sont en nylon.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>1.550 mm</b>
Largeur	1.050 mm
Hauteur	2.500 mm
Poids	200 kg
Volume expédition 1	M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# VISION CAMERA 2

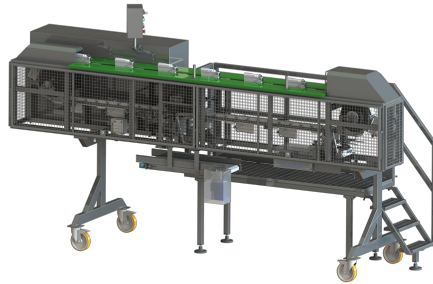


## DESCRIPTION

Cattaruzzi s.r.l. a installé dernièrement sur les lignes de découpe le nouveau Vision Chambre 2 grâce auquel il est possible d'identifier, sur le même poulet, jusqu'aux 7 « défauts ». Les photos de la télé caméra sont élaborées donc d'un ordinateur qui envoie des impulsions aux vannes électriques installées sur les by-pass des différents modules de la ligne de découpe de façon à dévier les poulets sur la base du défaut signalé. Avec le système Vision Chambre 2 est donc possible valoriser chaque partie du poulet en réduisant au minimum les produits déclassés.

## DECOUPE

# FILETTEUSE



## DESCRIPTION

Cette machine a été étudiée pour enlever le blanc de la carcasse. Le chargement de la machine est manuel, pendant que le fonctionnement est mécanique. A' la machine peuvent être appliqués deux modules: le premier pour arracher la peau et le second pour couper à la moitié le blanc. Le produit obtenu est un blanc sans oss, mais avec clavicule. Pour avoir un rendement optimal sur le blanc, les poulets ne doivent pas avoir dans le même lot une différence de poids supérieure à 500 grammes et le blanc avec os doit être coupé exactement à la jonction avec les ailes. La machine, complète de tableau électrique, arrêts de sécurité et certification CE, est construite en acier inox et en nylon pour aliments.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>2.500 B/h</b>
Longueur	3.700 mm
Largeur	1.050 mm
Hauteur	2.000 mm
Tot puissance installée	2 kw
Poids	900 kg
Volume expédition	6 M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE OUVRE COTE



## DESCRIPTION

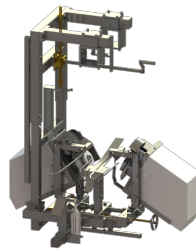
Cette machine effectue la découpe transversale des cotés pour permettre le détachement manuel de la peau et les opérations de détache automatique ou manuel du blanc. La machine, de type circulaire, est installée sur la ligne de découpe et elle est actionnée par la même. Elle est construite en acier inox et en polyéthylène pour aliments.

## FICHE TECHNIQUE

**Hauteur**            **900 mm**  
Poids                130 kg  
Volume expédition 0,5 M<sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE POINTE AILES



## DESCRIPTION

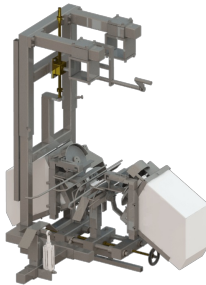
Utilisée pour couper automatiquement les deux pointes des ailes du poulet, cette machine est installée sur la ligne et est facilement réglable. Deux lames circulaires coupent l'articulation entre de la troisième et la deuxième phalange. La machine, entièrement en acier inox, peut facilement être exclue.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>1.000</b>	<b>mm</b>
Largeur	600	mm
Hauteur	815	mm
Tot puissance installée	1,5 (2 motors)	kw
Poids	75	kg
Volume expédition	0,5	M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE SECONDE PHALANGE



## DESCRIPTION

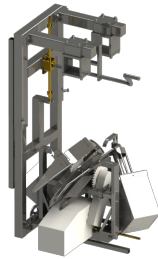
Utilisée pour la coupe automatique de la seconde phalange des ailes du poulet, cette machine est appliquée à la ligne et est facilement réglable. Deux lames circulaires coupent les ailes à l'articulation entre la seconde et la première phalange. La machine est entièrement construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>1.000</b>	<b>mm</b>
Largeur	600	mm
Hauteur	815	mm
Tot puissance installée	1,5 (2 motors)	kw
Poids	75	kg
Volume expédition	0,5	M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE AILES



## DESCRIPTION

Cette machine est utilisée pour couper automatiquement les ailes. Deux lames circulaires, facilement enregistrables soit en hauteur qu'en largeur, coupent les ailes à la jonction avec le dos du poulet sans entailler le blanc. La machine, entièrement en acier inox et facilement réglable, peut facilement être exclue. La précision de la coupe est garantie par deux guides qui facilitent le positionnement des deux ailes par rapport aux lames.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>1.000</b>	<b>mm</b>
Largeur	840	mm
Hauteur	815	mm
Tot puissance installée	1,5 (2 motors)	kw
Poids	85	kg
Volume expédition	0,2	M <sup>3</sup>



## DECOUPE

# MACHINE COUPE BLANC AVEC OS



## DESCRIPTION

Utilisée pour sectionner la partie antérieure du poulet (blanc avec os), cette machine est installée directement sur la ligne et est facilement réglable. Pouvant facilement être exclue, la machine découpe transversalement grâce à deux lames circulaires actionnées par un moteur électrique. Pour obtenir un meilleur rendement pendant la découpe, le blanc est soutenu par un convoyeur motorisé. La machine est entièrement construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

Longueur	1.000	mm
Largeur	840	mm
Hauteur	815	mm
Tot puissance installée	1,87 (3 motors)	kw
Poids	95	kg
Volume expédition	0,5	M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE CARCASSE



## DESCRIPTION

Utilisée pour séparer automatiquement la carcasse (blanc et os dorsal) du poulet. Cette machine, facilement réglable et équipée d'un guide approprié et de lames circulaires, est installée directement sur la ligne et son réglage aisé permet un meilleur rendement sur chaque pièce. Elle est entièrement construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

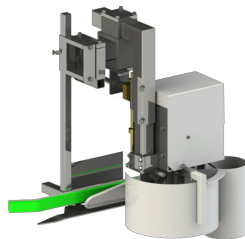
**Tot puissance installée 0,75 kw**

Poids 65 kg

Volume expédition 0,2 M<sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE EBARBEUSE JOINTURES



## DESCRIPTION

Cette machine est utilisée pour ébarber les jointures des pattes des poulets afin d'améliorer la présentation des cuisses. Elle est entièrement construite en acier inox et est facilement réglable.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>500 mm</b>
Largeur	400 mm
Hauteur	400 mm
Tot puissance installée	0,75 kw
Poids	55 kg
Volume expédition	0,2 M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE CUISSES



## DESCRIPTION

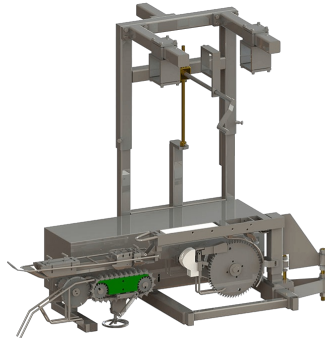
Utilisée pour partager les cuisses du poulet à la moitié à partir de l'os dorsal. La machine, facilement réglable et équipée de guides appropriées et d'une lame circulaire, est directement installée sur la ligne et est facilement réglable. Elle est entièrement construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>800 mm</b>
Largeur	500 mm
Hauteur	700 mm
Tot puissance installée	0,37 kw
Poids	65 kg
Volume expédition	0,3 M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE SEPARATRICE CUISSES



## DESCRIPTION

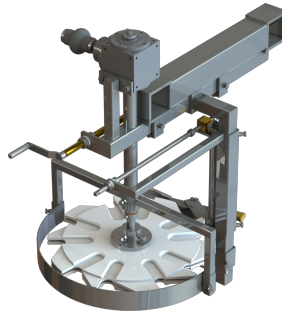
Elle est utilisée pour couper automatiquement et de façon anatomique les cuisses des poulets. La coupe a lieu grâce à une série d'incisions et de déchirements qui permettent un rendement optimal. La machine, facilement réglable, est entièrement construite en acier inox et est équipée de guides appropriés, de lames et d'un moteur électrique actionné par un invertisseur.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>1.000 mm</b>
Largeur	500 mm
Hauteur	700 mm
Tot puissance installée	1,1 kw
Poids	120 kg
Volume expédition	0,5 M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# MACHINE COUPE PILONS ET ANCHES



## DESCRIPTION

Elle est utilisée pour partager automatiquement et de façon anatomique le pilon de la sous- cuisse. La séparation a lieu grâce à une roue qui, en tournant, positionne la cuisse de façon idéale par rapport à un couteau qui coupe la cuisse à la jonction entre le pilon et la sous-cuisse. La machine est entièrement construite en acier inox et elle est équipée aussi de guides appropriés.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Longueur</b>	<b>700 mm</b>
Largeur	450 mm
Hauteur	700 mm
Poids	80 kg
Volume expédition	0,5 M <sup>3</sup>

## DECOUPE

# DECROCHEUR CUISSSES



## DESCRIPTION

Utilisé pour décrocher les cuisses ou les pilons de la ligne de découpe, le décrocheur automatique est construit entièrement en acier inox. Il est installé sur la ligne et il peut facilement être débranché.

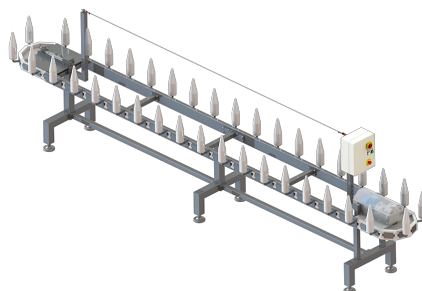
## FICHE TECHNIQUE

**Poids**            **8 kg**

Volume expédition 0,01 M<sup>3</sup>

## DECOUPE

# LIGNE DECOUPE A OBUS



## DESCRIPTION

La ligne à obus vient utilisée pur la découpe et le désossage des poulets et est complète de tableau électrique, arets de sureté, et certification CE. La longueur de la ligne peut etre étendue pour n'importe quelle capacité. Le chassis est en acier inox et les obus sont en nylon pour aliments.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>1.000 B/h</b>
Longueur	5.720 mm
Largeur	750 mm
Hauteur	1.200 mm
Tot puissance installée	0,37 kw
Poids	310 kg
Volume expédition	3,5 M <sup>3</sup>



## DECOUPE

# LIGNE DESOSSAGE BLANC A OBUS



## DESCRIPTION

Cette ligne circulaire à obus sert pour le désossage manuel des blancs de poulet. Elle est complète de tableau électrique avec variateur de vitesse et des sûretés montées sur la machine. Les obus sont aptes pour le travail des blancs avec os et ils tournent de 90° sur les côtés. Le châssis est en acier inox et les obus sont en polyéthylène alimentaire. La longueur standard est de mt. 5,6 avec n. 38 obus montés à pas 300mm.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>1.000 B/h</b>
Longueur	5.720 mm
Largeur	750 mm
Hauteur	1.200 mm
Tot puissance installée	0,37 kw
Poids	310 kg
Volume expédition	3,5 M <sup>3</sup>