

DECOUPE

MACHINE SEPARATRICE CUISSSES



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 appropriées, de lames et d'un moteur électrique actionné par un invertisseur.

FICHE TECHNIQUE

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