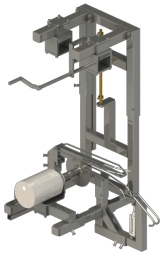
CATTARUZZI
Poultry processing solution

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

Longueur	**800**	**mm**
Largeur	500	mm
Hauteur	700	mm
Tot puissance installée	0,37	kw
Poids	65	kg
Volume expédition	0,3	M³

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