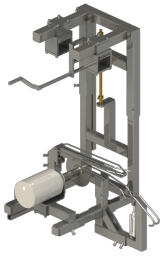
DECOUPE

# 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 | $M^3$ |

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