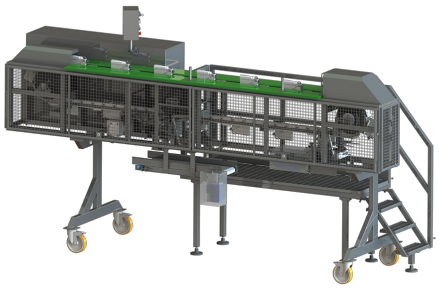
SEZIONATURA

FILETTATRICE



DESCRIZIONE

Questa macchina è stata studiata per disossare il petto con l'osso (corazza). Il caricamento della macchina è manuale ed il funzionamento meccanico. Alla macchina possono essere applicati due moduli, il primo per strappare la pelle dal petto ed il secondo per fare il mezzo filetto. Il prodotto del disosso è un petto con la forcella. Per avere una migliore resa sul filetto i polli non devono avere nella stessa partita differenze di peso superiori ai 500 gr e la corazzina deve essere tagliata alla giunzione delle ali.La macchina è costruita in acciaio inox e in nylon per alimenti. La macchina è completa di quadro elettrico, sicurezza e certificato CE.

SCHEDA TECNICA

Capacità	**2.500**	**B/h**
Lunghezza	3.700	mm
Larghezza	1.050	mm
Altezza	2.000	mm
Potenza installata totale	2	kw
Peso totale	900	kg
Volume spedizione	6	M^3

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