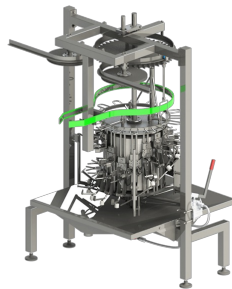


EVISCERATION

TRANCHE COUS



DESCRIPTION

Cette machine tranche le cou du poulet en proximité du point d'attache avec le buste en retirant la peau qui est ensuite coupée par une lame circulaire installée sur la machine. La machine est actionnée par l'intermédiaire de la chaîne d'abattage et peut traiter n'importe quel type de poulet, même de tailles différentes. Toutes les parties de la machine sont en acier inox et plastique alimentaire.

FICHE TECHNIQUE

| | | |
|-------------------------|------------|---------------------|
| Modèle | 12U | 16U |
| Capacité | 3.000 | 6.000 P/h |
| Longueur | 1.680 | 1.680 mm |
| Largeur | 1.050 | 1.250 mm |
| Hauteur | 2.250 | 2.250 mm |
| Tot puissance installée | 1,12 | 1,12 Kw |
| Poids | 500 | 600 kg |
| Volume expédition | 4 | 4,47 M ³ |