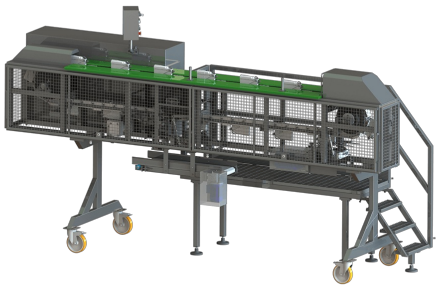
DECOUPE

FILETTEUSE



DESCRIPTION

Cette machine a été étudiée pour enlever le blanc de la carcasse. Le chargement de la machine est manuel, pendant que le fonctionnement est mécanique. A' la machine peuvent etre appliqués deux modules: le premier pour arracher la peau et le second pour couper à la moitié le blanc. Le produit obtenu est un blanc sans oss, mais avec clavicule. Pour avoir un rendemant optimal sur le blanc, les poulets ne doivent pas avoir dans le meme lot une différence de poids superieure à 500 grammes et le blanc avec os doit etre coupé exactement à la jonction avec les ailes. La machine, complète de tableau électrique, arrets de sureté et cerification CE, est construite en acier inox et en nylon pour aliments.

FICHE TECHNIQUE

Capacité	**2.500**	**B/h**
Longueur	3.700	mm
Largeur	1.050	mm
Hauteur	2.000	mm
Tot puissance installée	2	kw
Poids	900	kg
Volume expédition	6	M^3

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