

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 appropriés 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