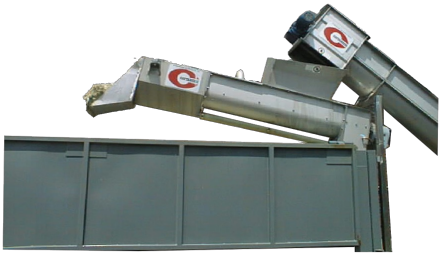
CATTARUZZI
Poultry processing solution

TRATTAMENTO SCARTI

PRESSA PIUME



DESCRIZIONE

Il compattatore viene posizionato dopo il separatore di penne o filtrococlea per ridurre la quantità di acqua presente nelle piume. La riduzione dell'acqua avviene mediante pressatura meccanica esercitata da una coclea, senza albero centrale, che compatta il prodotto verso l'uscita. La macchina è costruita interamente acciaio inox

SCHEDA TECNICA

Modello	**400 RPS**	
Capacità	4	m^3/h
Lunghezza	3.010	mm
Larghezza	431	mm
Potenza installata	5,5	kw

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