

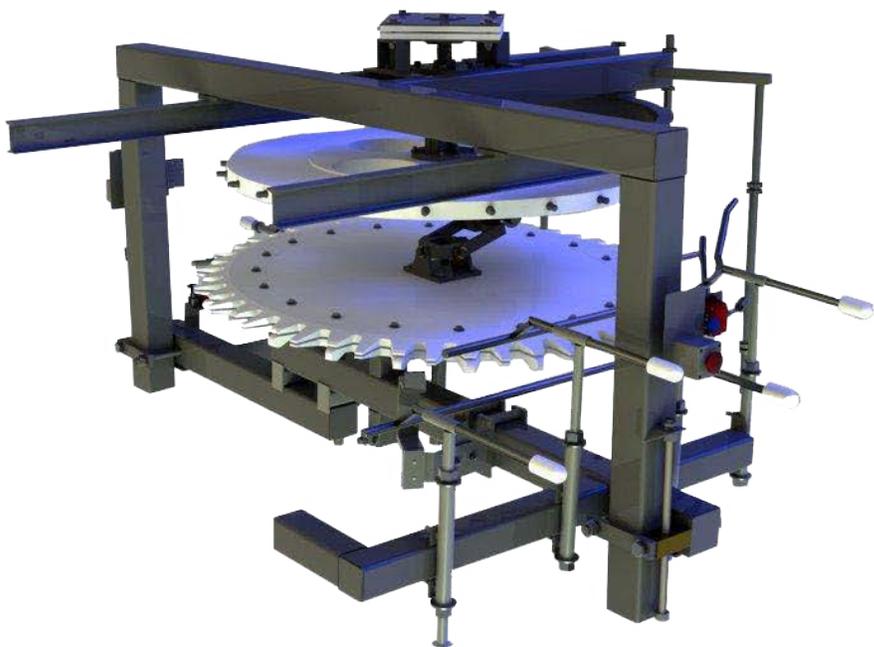


**STRONGER
TOGETHER**

**PRIME
EQUIPMENT GROUP**
Simple Solutions for Poultry Processing

MÁQUINA CORTADORA DE MITADES

Modelo No. HM-2



La Máquina Cortadora de Mitades HM-2 de Prime

Chicken Halving Machine separa de manera automática y efectiva la mitad frontal de la mitad trasera. Operando a velocidades superiores a 180 aves por minuto, la HM-2 puede ser ajustada para quitar más huesos de las costillas o de la mitad trasera, aumentando el rendimiento del cuarto de pierna. La Máquina Cortadora de Mitades puede ser ajustada para cortar completamente la mitad frontal de la mitad trasera o dejar la mitad frontal colgando de la piel de la espalda, para ser quitada por el Cortador de Piel de Espalda aumentando el rendimiento de piel y grasa.

See Prime in action: View
www.PrimeEquipmentGroup.com/videos

Viewing online?
Click here

SOLUCION PARA EL CORTADO DE
MITADES EN LINEA

DISEÑADA PARA DAR FLEXIBILIDAD DE
PRODUCCION

AJUSTE FACIL PARA CAMBIOS EN LAS
NECESIDADES DE PRODUCTO.

TRABAJA CON VARIAS LINEAS AEREAS
DE TRANSPORTE PARA MEJORAR
RENDIMIENTOS

RETORNO DE LA INVERSION PRIME:

EFICIENTE: NO NECESITA ENERGIA U OPERADOR ADICIONAL

LA PIEL DE LA ESPALDA SE PUEDE DEJAR EN LA MITAD FRONTAL
O LA MITAD TRASERA, DEPENDIENDO DE LOS REQUERIMIENTOS
DE PRODUCTO.

VERSATIL: AJUSTABLE PARA DIFERENTES OPCIONES DE
PROCESO



2001 Courtright Road
Columbus, OH 43232 USA

Please call
[+1 \(614\) 253-8590](tel:+1(614)253-8590)

Send us an email
Sales@PrimeEquipmentGroup.com

More info
PrimeEquipmentGroup.com



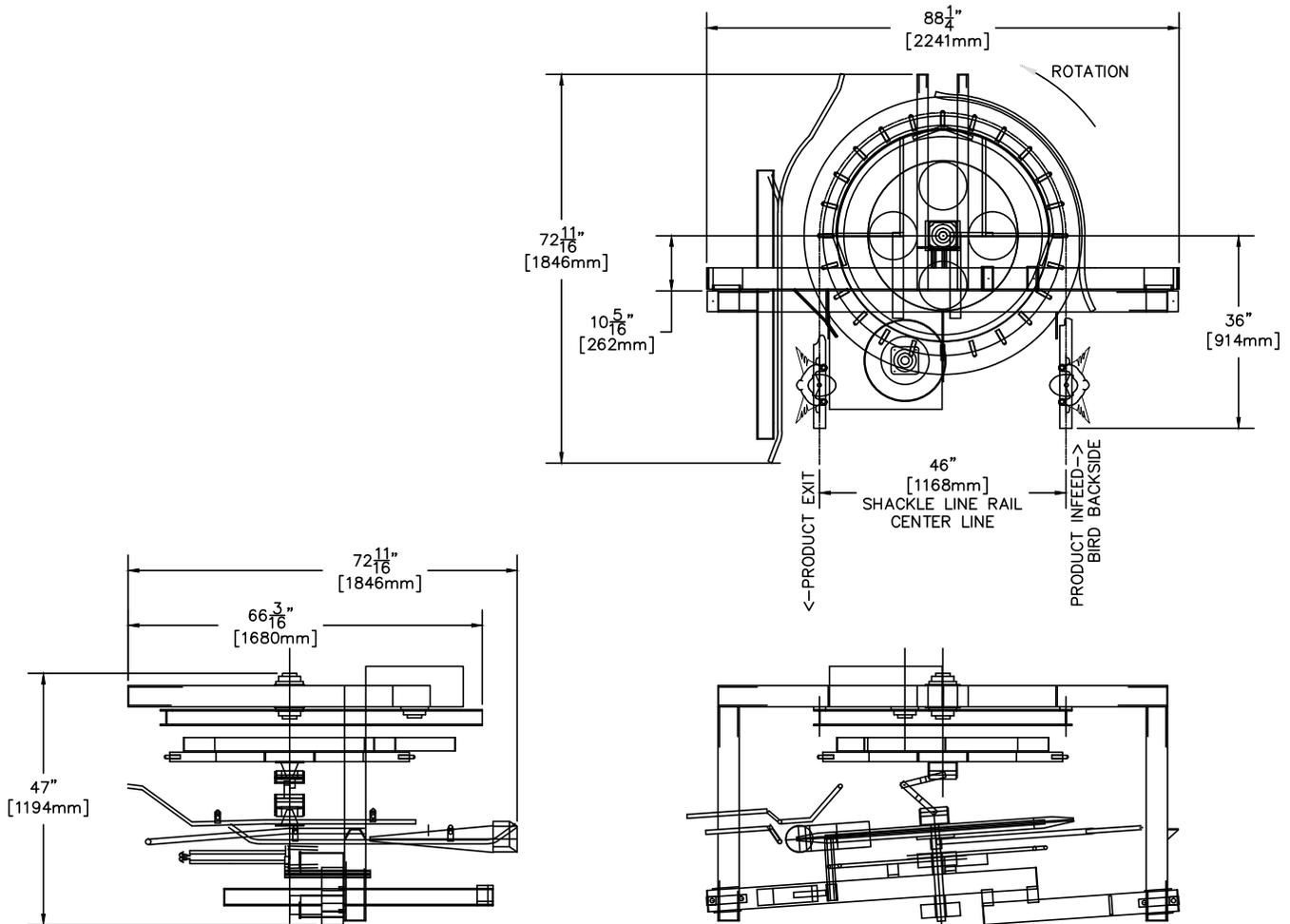
**STRONGER
TOGETHER**

**PRIME
EQUIPMENT GROUP**
Simple Solutions for Poultry Processing

MÁQUINA CORTADORA DE MITADES

Modelo No. HM-2

FOODCRAFT CHICKEN HALVING MACHINE (MODEL HM-2)
RIGHT HAND MACHINE SHOWN, LEFT HAND MACHINE AVAILABLE



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requerimientos Eléctricos:	Ninguna- Impulsada por la línea
Especificaciones Hidráulicas:	Ninguna- Impulsada por la línea
Peso Neto:	800 lbs
Peso Bruto:	950 lbs
Tasa de Producción:	Hasta 180 aves por minuto
NOTA: Estas especificaciones son correctas al momento de su publicación.	