



**STRONGER
TOGETHER**

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

PORCIONADORA DO MEIO DA ASA DE FRANGO AO MEIO

MODELO: CMWS-1



Área de abastecimento com 60"



Inteira



Meio da Asa



Grelhada



Frita



Empanada



Área de
Abastecimento

A CMWS-2 Porcionadora do Meio da Asa de Frango ao meio divide o meio da asa em duas partes "Tebanaka" com velocidade superior a 300 peças por minuto, com alta precisão de corte e segurança operacional. Um equipamento com seis operadores abastecendo as cavidades. A CMWS-1 é a maneira mais simples e consistente para porcionar o meio da asa disponível na indústria hoje.

Veja a Prime em ação: Visita
www.YouTube.com/user/PrimeEquip

Viewing online?
Click here

CAVIDADE PROPORCIONA CORTE PRECISO
POSICIONAMENTO PARA CORTE PRECISOS
ÁREA DE ABASTECIMENTO SEGURA
MELHORA SEGURANÇA OPERACIONAL
OCUPA PEQUENO ESPAÇO
MELHORA ERGONOMIA

RETORNO SOBRE O INVESTIMENTO PRIME:

A CMWS-1 PROPORCIONA UM NOVO PRODUTO A PARTIR DA ASA
ALTO ÍNDICE DE CORTES DENTRO DO PADRÃO
AUMENTA PRODUTIVIDADE E SEGURANÇA OPERACIONAL
DESENHO MODULAR PERMITE ADICIONAR OU REMOVER
MÓDULOS DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DO PRODUTIVAS



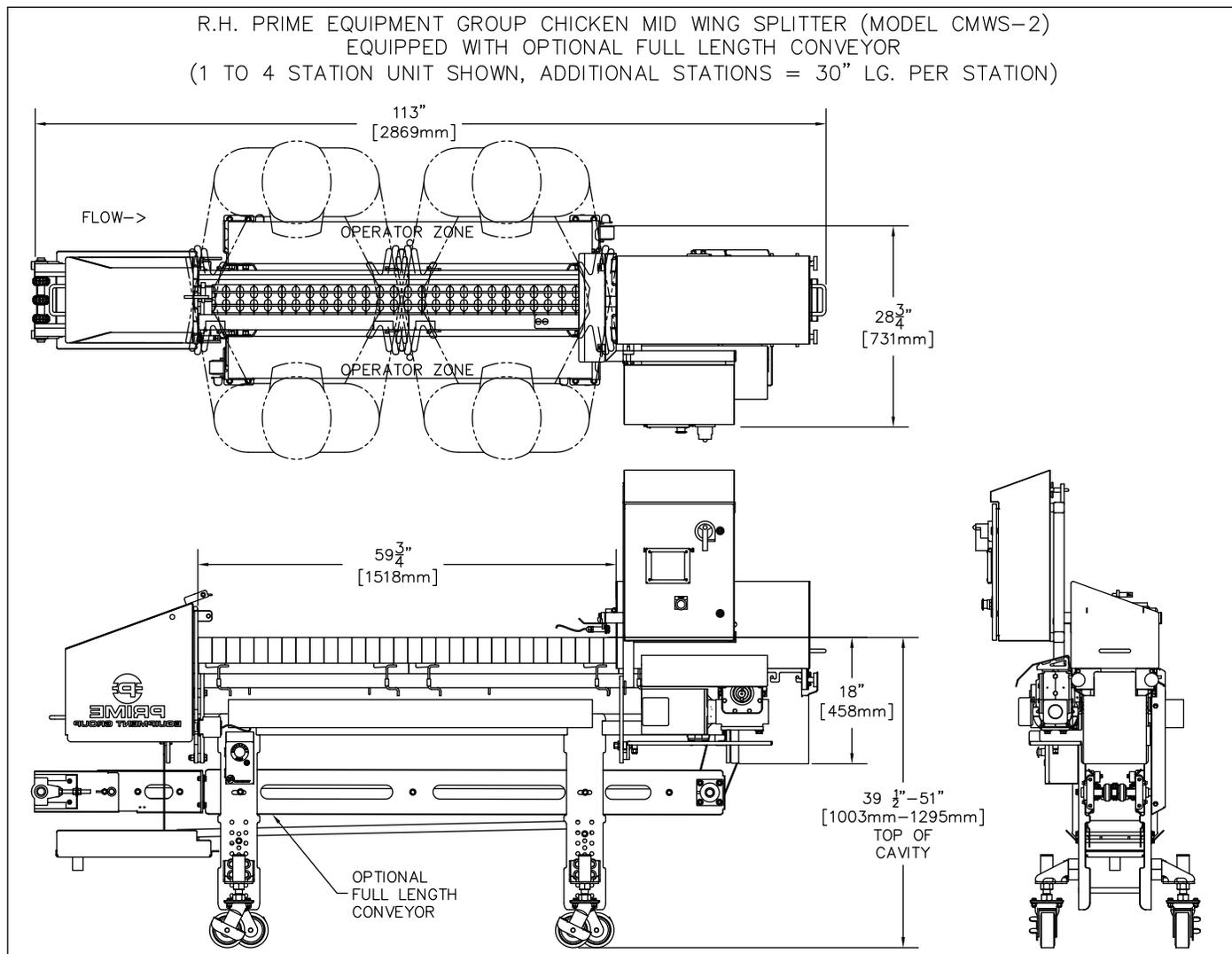


**STRONGER
TOGETHER**

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

PORCIONADORA DO MEIO DA ASA DE FRANGO AO MEIO

MODELO: CMWS-1



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Requerimentos elétricos:	(1) 1 hp; 480V, 3 ph, 60 Hz, 10 amps
Requerimentos de água:	(1) 3/8" Conexão; 1.0 GPM (3.78 LPM); 40 PSI min.
Pesos:	2-station (shown): 600 lbs. (272 kg) Additional station (30"L): 250 lbs (113 kg)
Capacidade de produção:	Up to 300 mid-wing pieces per minute, dependent on machine length