

FATIADORA DE PEITO DE FRANGO

Modelo: PS-8



Os filés de peito são facilmente abastecidos.



Uma navalha oscilante produz cortes padronizados

A PS-8, Fatiadora de peito de Frango, porciona volumetricamente filés de peitos de frango desossados com pesos e tamanho desejados com apenas um operador. Equipamento compacto e com simples design proporciona alto percentual de produto dentro das especificações. Filés de peito são abastecidos em moldes (intercambiáveis) desenhados para atender as características do produto desejado.

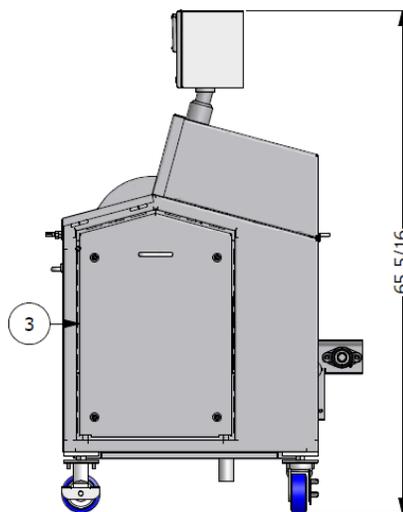
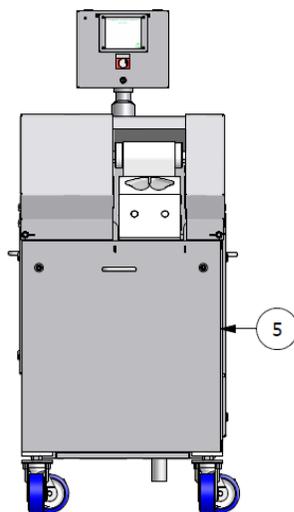
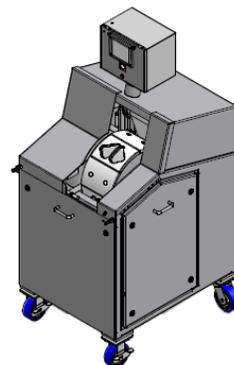
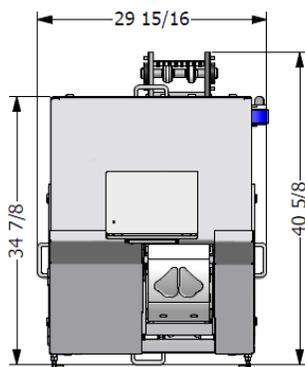
OFERECE DIMENSÕES E FORMATOS CONSISTENTES
SIMPLES E DESIGN COMPACTO
MELHOR UTILIZAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA

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

Viewing online?
[Click here](#)



RETORNO SOBRE O INVESTIMENTO PRIME:
DISPONÍVEL PARA APLICAÇÃO EM LINHA OU FORA
BAIXO CUSTO DE MANUTENÇÃO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Elétrica:	230 Vac/30A ou 380 Vac/20A
Água:	0,22 m ³ /h
Peso:	Aproximadamente 140Kg
Produção Média:	27-30 por minuto
NOTA: As especificações e capacidades mostradas são padrões no momento da publicação.	