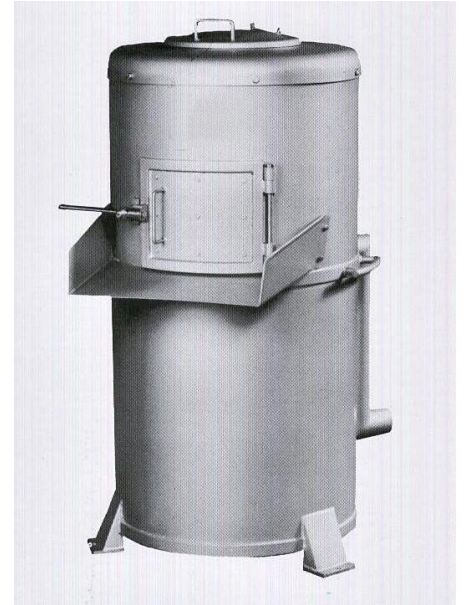


## MACHINE À LAVER SOUS-PRODUIT



### Description:

Machine cylindrique équipée d'un motoréducteur pour le nettoyage des sous-produits du porc tels que; masques, oreilles, jambes, cœurs, ventres et langues.

Simplifiez et rationalisez le travail, essentiel dans tous les triomphes.

### Données Techniques

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Fonctionne avec de l'eau chaude (65°)
- Revêtement du joint étanche de la porte de chargement et de déchargement.
- Chambre d'isolation acoustique interne.
- Centralisation des points de graissage.
- Plateau d'extraction de produit



### Productions:

- **P-70P:** 4 CV. Production 300 Kg/h, 50 Kg/ cycle 10'
- **P-100P:** 5,5 CV. Production 900 Kg/h, 150 Kg/ cycle 10'
- **P-500P:** 10 CV. Production 1.200 Kg/h, 200 Kg/ cycle 10'
- **P-700P:** 20 CV. Production 2.100 Kg/h, 350 Kg cycle 10'



## Accessoires

Electrical panel to control the functions of the machine, built under CE Regulations, with electrical safety systems and emergency stop.

Stainless steel thermometer to inspect the temperature of the water inside the machine.

**Optional:** pneumatic opening, trolley lift and receiving hopper.

