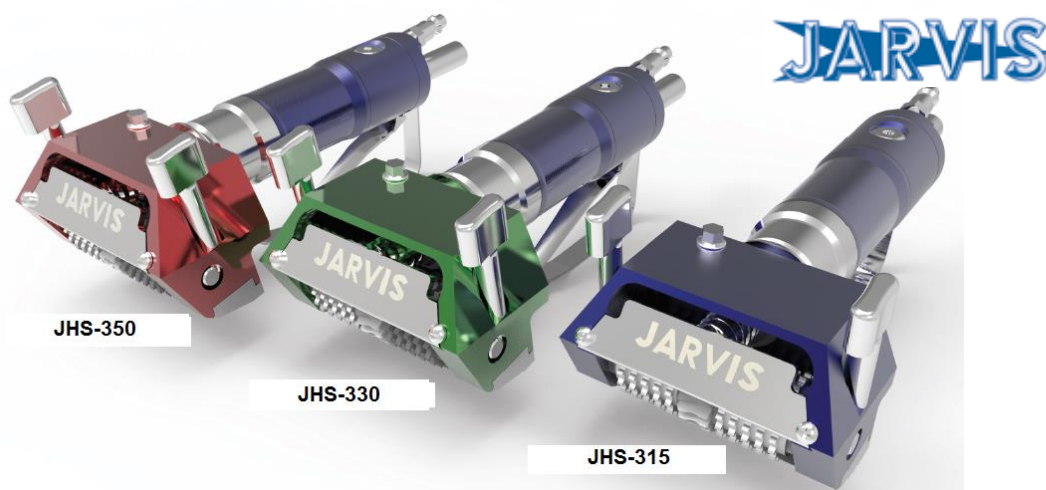
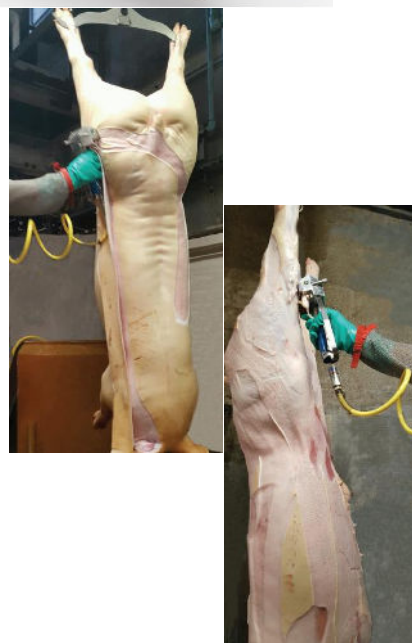


DECOUENNEUSE PNEUMATIQUE MANUELLE JHS



- Spécialement conçue pour enlever la couenne et le gras des carcasses de porcs.
- La découenneuse peut également servir à parer et dégraisser les jambons, peler les poissons, retirer la peau des poitrines de volailles, etc.
- Trois profondeurs de coupe sont disponibles : 1,5 mm, 3,0 mm et 5,0 mm.
- Retrait uniforme de la couenne et du gras avec contrôle de la profondeur.
- Retrait propre et régulier de la couenne sans coupures de couteau ni entailles.
- Tête réglable rotative à 360 degrés pour une manipulation confortable.
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles.



Caractéristiques :

Entraînement :	Pneumatique
Pression de fonctionnement :	6 bar
Capacité :	Estimée à 900 carcasses/heure
Poignée de commande :	Poignée simple pneumatique
Dimensions totales (L x l x h) :	230 x 114 x 64 mm
Longueur de lame :	95 mm
Largeur de dépouillage :	82,5 mm
Profondeurs de dépouillage :	1,5 mm – 3,0 mm – 5,0 mm
Poids :	1,72 kg

12/2017

