

TRUSSER SEMI-AUTOMATICO

Modelo No. CMT-01



El Trusser marca Cantrell, Semi-Automático fue especialmente diseñado para asistir a los procesadores en la preparación de rotisserie y embolse. La velocidad de la máquina depende de cada individuo pero la CMT-01 puede manejar 60 aves por minuto. El Trusser no requiere electricidad, solamente una conexión normal de 50+ PSI para aire. El índice en la "Jaw" tiene la capacidad de 300 piezas, haci permite una operación extendida sin rellenar. Construido en acero inoxidable y nilón de grado alimenticio, la unidad puede ser facilmente instalada en cual quier sistema de procesamiento existente.



Cantrell Machine Co., Inc.

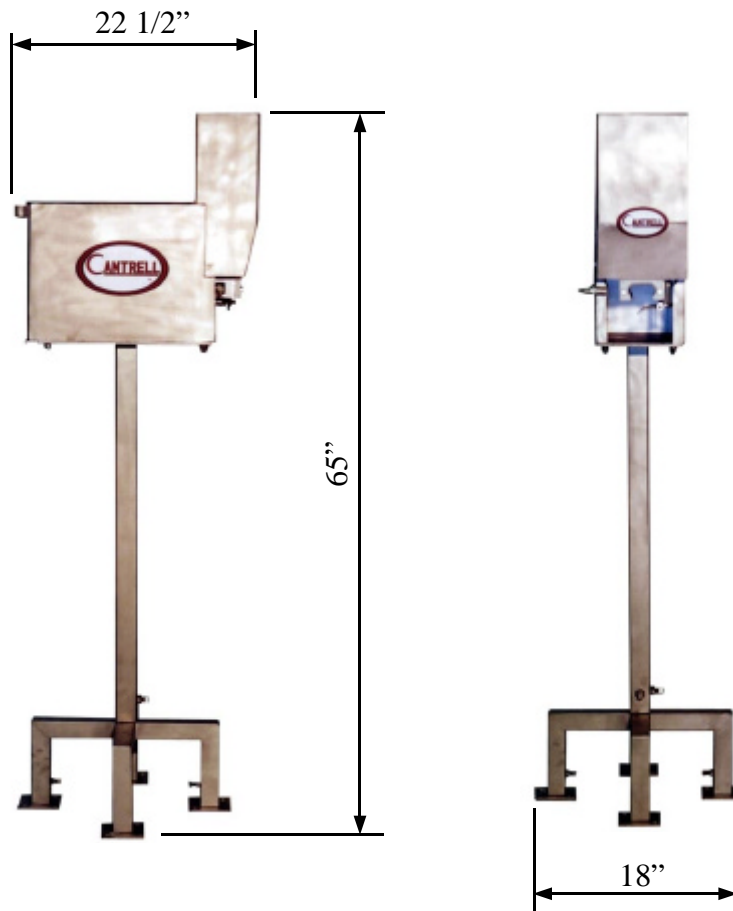
P O Box 757
1400 S. Bradford Street
Gainesville, Ga. 30503

Phone: 770-536-3611
Fax: 770-531-0832
www.cantrell.com



TRUSSER SEMI-AUTOMATICO

Modelo No. CMT-01



Posición:	Despues de enfriar y antes de marinar
Construcción:	Acero Inoxidable & Nilón de Grado Alimenticio
Conexión de Aire:	1/4" @ 50 PSI
Ancho :	18" (Base)
Longitud:	22 1/2"
Altura:	Deacuerdo a las espezifaciones del cliente (65" en muestra)

Las especificaciones anotoadas son las más recientes al terminar esta publicación. Sin embargo, continuando con nuestras medidas de mejorar nuestros productos nos reservamos el derecho de cambiar el diseño sin aviso u obligación de modificar ninguna máquina anteriormente vendida o entregada.