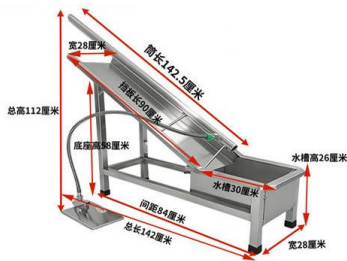


Machine de nettoyage d'intestin

[auge améliorée] machine à laver les intestins en acier inoxydable (100 gants en PVC)



Code produit	027
Code spécification	0278
Catégorie principale	Gestion du fumier et des déchets
Sous-catégorie	Équipement d'élimination des carcasses animales

[auge améliorée] machine à laver les intestins en acier inoxydable (100 gants en PVC) est conçu pour la désinfection et la gestion de l'hygiène et la gestion de l'abreuvement dans les élevages porcins et les zones de transformation et d'abattage. Sa structure pratique est adaptée à une utilisation quotidienne fiable.

Caractéristiques

- Matériau : acier inoxydable.
- Matériau : PVC.
- La structure résistante à la corrosion convient aux environnements d'élevage humides.
- La conception facilite le nettoyage et l'entretien.

Avantages

- Améliore l'efficacité des opérations quotidiennes.
- Réduit la charge de travail manuelle et les manipulations répétitives.
- Le nettoyage facile contribue à une meilleure gestion de l'hygiène.
- La résistance à la corrosion favorise une longue durée de service en environnement humide.

Description

Convient à une utilisation régulière dans les élevages porcins et les zones de transformation et d'abattage. Avant utilisation, vérifier le produit, les points de fixation et les composants de raccordement. Utiliser selon le modèle choisi et les procédures de l'exploitation, nettoyer régulièrement l'équipement et remplacer les pièces usées si nécessaire.

Images / Vidéos (14)