

DURAM

DER CUTTER

Das pneumatisch arbeitende Gerät schneidet alte, gebrauchte Rupffinger in kürzester Zeit und trägt damit zur Effizienzsteigerung in Ihrem Betrieb bei.



U.S.Pat. 5711703

Die Innovation beim Geflügelrupfen

Der DURAM-Cutter ist einfach zu handhaben, kompakt, leicht und tragbar. Mit dem Tragegurt kann das Gerät transportiert und überall eingesetzt werden.

Der DURAM-Cutter garantiert:

- schnelles, sauberes Abschneiden
- leichte Handhabung
- für alle gängigen Finger
- in allen Rupfmaschinen einsetzbar
- auch bei engen Zwischenräumen anwendbar
- Vermeidung von Zerrungen im Hand- und Armbereich
- Anwendung in der Maschine oder bei separaten Tellern und Köpfen

VORSICHT !

Das Messer ist sehr scharf !
Achten Sie bitte unbedingt darauf, daß die Hände und Finger nicht im Arbeitsbereich sind.

SCHRITT FÜR SCHRITT MIT DURAM



Den Cutter über den Finger führen. Messer und Anschlag berühren die Tellerplatte, um einen sauberen Schnitt am Fingerhals zu bekommen.



Den Auslöser drücken. Das Messer schließt und schneidet den Finger ab. Den Auslöser loslassen. Das Messer öffnet sich wieder und der Fingerabschnitt fällt durch den Cutter.



Der im Teller verbleibende Fingerkopf kann leicht ausgestoßen werden.