

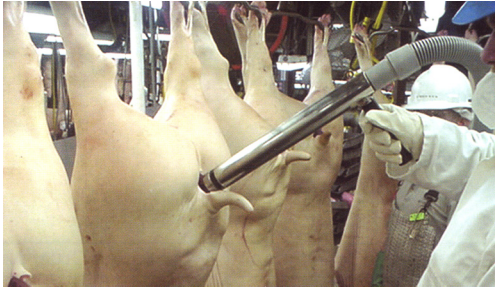
## Overige uitbreidingsmogelijkheden met CV-1

\* Ledigen darmeinden **runderen**, vóór het lossnijden van endeldarm

Optioneel : sterilisatie-unit



Ledigen darmeinden **varkens**, vóór het boren en lossnijden van endeldarm



Teflon-gecoate lans

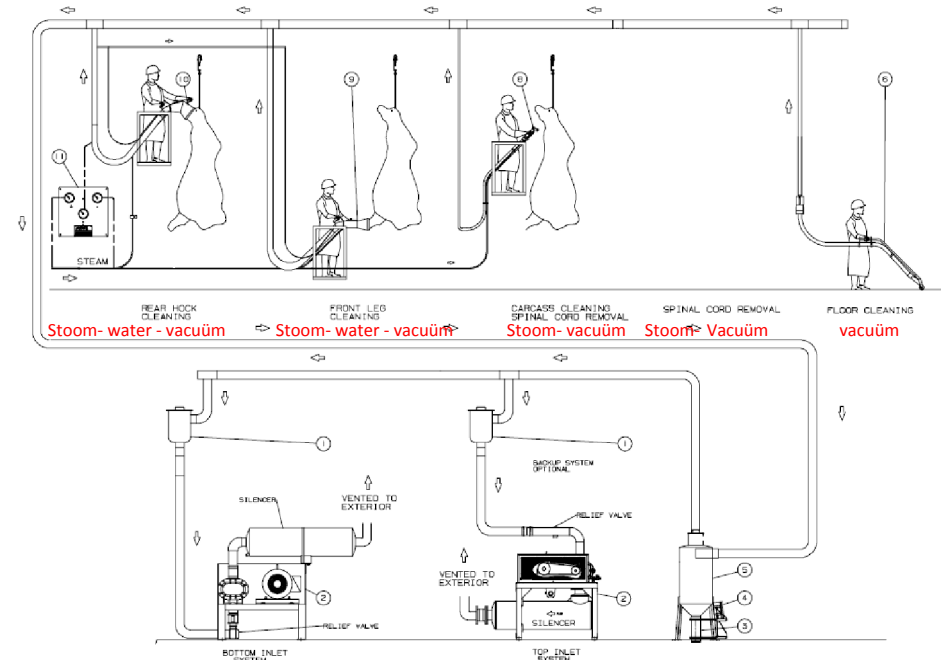


Universeel stoom/vacuüm handgreep  
Voor moeilijk bereikbare plaatsen



## Stoom-Vacuümsysteem

Verbeteren van pathogene reducties in het slachtproces



## Industrial Food Equipment

**INFOOD BV**  
Harderwijk – NL

Tel. + 31 (0) 341 - 460 828

Fax. + 31 (0) 341 - 460 830

E-mail: [info@infood-benelux.com](mailto:info@infood-benelux.com)

[www.infood-benelux.com](http://www.infood-benelux.com)



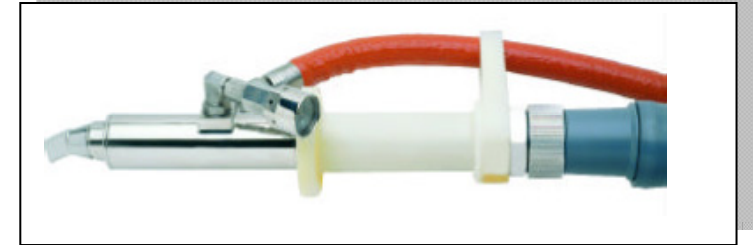
# Model CV-1 Steam-Vac

*'n Hygiëne totaal concept*



## **Stoom- Vacuüm handle**

*Oppervlakte behandeling na onthuiden*  
*-Diverse handles leverbaar-*



**Stoom- Vacuüm handle**  
*verwijderen ruggenmerg*

\* Capaciteiten vacuümpomp en stoomgenerator afhankelijk van aantal werkplekken en applicaties!

*svp deze snelkoppeling aanklikken om de video te zien*

<http://www.jarvisproducts.com/asxfiles/beef/CV1.asx>