

Corta cola eléctrico



HS CODE:



Descripción del producto:

Equipo profesional de sobremesa para el descole y cauterización de lechones (ideal a los 2-4 días de vida). Su sistema "manos libres" permite fijar el aparato a la mesa para que el operario sujete al animal de forma más segura, rápida y precisa.

Características:

- Estructura: Chasis robusto de acero inoxidable higiénico.
- Temperatura: Alcanza 650°C para un corte y sellado instantáneo en segundos.
- Cuchilla: Filamento en "V" de alta durabilidad e intercambiable.
- Precisión: Incluye placa de tope regulable para lograr un corte homogéneo en toda la camada.
- Alimentación: Conexión directa a 220V con fusible de seguridad.

Beneficios:

- Mayor Rendimiento: Reduce la fatiga del operario y agiliza el trabajo en lotes grandes.
- Cero Sangrado: Hemostasia inmediata por alta temperatura.
- Seguridad Sanitaria: El calor extremo esteriliza el corte, previniendo infecciones post-operatorias.
- Prevención: Evita futuras conductas de canibalismo (mordeduras de cola).

Precauciones:

- Riesgo de Quemaduras: Operar con máxima atención por su alta temperatura (650°C).
- Medida del Corte: Mantener una longitud de 2 a 3 cm de cola para evitar prolapsos rectales.
- Mantenimiento: Limpiar costras de tejido quemado en la cuchilla (en frío) para no perder potencia térmica.
- Seguridad: Desconectar de la corriente al terminar la jornada.