

HACHOIR P130

Fonction : Hacher tout type de viande fraîche jusqu'à -5°C



CAPACITÉS : Diamètre de coupe : 130 mm

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE MOTEUR : 5.5kW

PERFORMANCES : Production théorique en continu à +3°C : 2000 Kg/h

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1030x600x1054 mm

Utile : 1140x840x1270mm

POIDS : Net 240kg - Brut 320kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Contenance du plateau : 66 L (50 Kg de viande)
- Amenée de viande manuelle
- Vitesse de coupe : 1
- Montage : unger 05 éléments
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Outillages facilement démontables
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé

OPTIONS

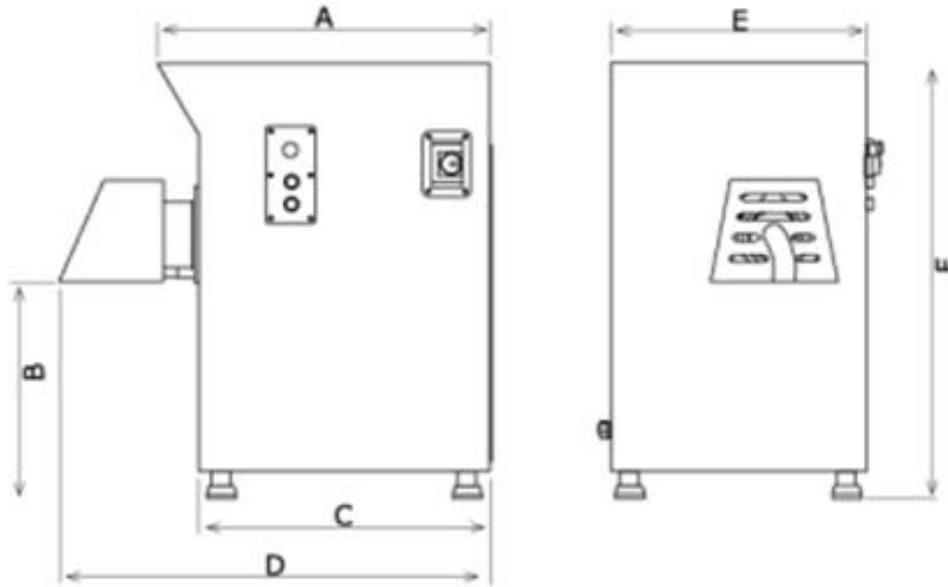
- Activateur de protéines
- Séparateur de nerfs



HACHOIR P130

Fonction : Hacher tout type de viande fraîche jusqu'à -5°C

PLAN



A : 814	B:515	C: 700
D: 1030	E: 600	F: 1054