

HACHOIR PSA 160

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



CAPACITÉS : Diamètre de coupe : 160 mm

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE MOTEUR : 11kW

PERFORMANCES : Production théorique en continu à +3°C : 3000 Kg/h

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1330x700x1285mm

Utile : 1500x1000x1570mm

POIDS : Net 284kg - Brut 433kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Contenance du plateau : 100 L (70 Kg de viande)
- Amenée de viande manuelle
- Vitesse de coupe : 1
- Montage : unger 05 éléments
- Capot de protection en sortie
- 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 PSA 160

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

PLAN

