

HACHOIR S160WW

Fonction : Hacher tout type de viande fraîche 4 500 à 5 000kg/h (pour une plaque finale de 5mm) ou congelée (en plaque finale minimum de 10mm et viande pré-coupée en amont)



CAPACITÉS : Diamètre de coupe : 160 mm

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE :

Moteur vis d'amenée : V1 : 2,6W / V2 : 3,1kW

Moteur vis de hachage : V1 : 26kW / V2 : 37kW

PERFORMANCES : Production théorique en continu à +3°C : 5000 Kg/h

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1850x1800x1820mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Amenée de viande automatique
- Vis d'amenée : angulaire
- 2 Vitesses de vis d'amenée
- 2 Vitesses de coupe
- Jeu de coupe 05 éléments, 02 couteaux et 03 plaques UNGER / avec croisière de centrage en sortie (autres montages possibles) **(1)**
- Panneau de commande électromécanique pour les différentes fonctions de travail **(2)**
- Niveau acoustique : ± 72 dB
- Outillages facilement démontables
- Chariot porte-outils pour faciliter les opérations de démontage et stockage des pièces **(3)**
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Sécurité sur la trémie pour les trémies réhaussées 800 et ouvertes -chargement par palbox- **(4)**
- Extracteur de vis d'amenée pour le démontage **(5)**
- Graissage centralisé
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Contenance de la trémie : 550 L

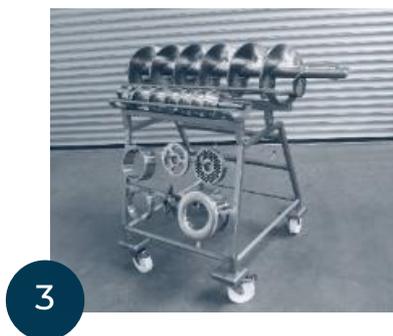
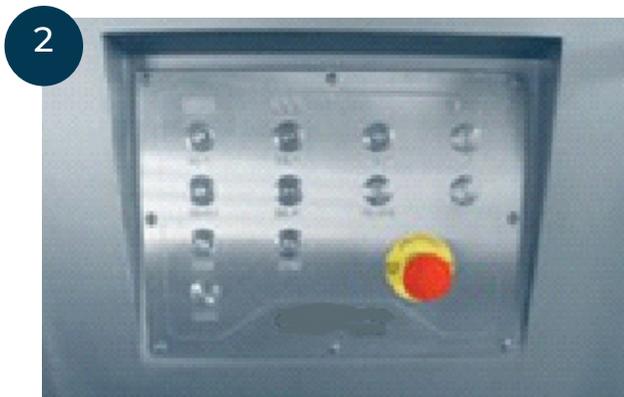
OPTIONS

- Système de pré-coupe de bloc congelé **(6)**
- Bras de mélange et gavage de la vis d'amenée **(7)**

HACHOIR S130WW

Fonction : Hacher tout type de viande fraîche ou congelée

PHOTOS



HACHOIR S130WW

Fonction : Hacher tout type de viande fraîche ou congelée

PLAN

