

## GUILLOTINE TBG 480

**Fonction :** Réduire des morceaux de viande congelée grâce à son système de coupe hydraulique



**CAPACITÉS :** Dim. produit maximum : 480x250x600mm

**ALIMENTATION :**

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

**TENSION :** 400V - 50Hz

**PUISSANCE MOTEUR :** 9.2kW

**PERFORMANCES :** Production théorique en continu à -18°C : 1500 – 3 000 Kg/h

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Machine : Voir plan

**POIDS :** Net 570kg - Brut 700kg

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**

Inox & Matériaux Polymères

### DESCRIPTIF

- Permet de transférer directement les morceaux coupés dans le cutter (ou le hachoir)
- Gain de protéines par absence d'exsudats
- Gain de frigories
- Permet une meilleure gestion des commandes (flux tendus)
- Economie de labeur sur le matériel en aval
- Température de la viande : jusqu'à -20°C
- Dimensions des morceaux coupés : bande de 40 mm d'épaisseur (autre épaisseur sur demande)
- Découpe verticale des bandes guillotinées, en 05 morceaux de 100 à 120 mm de large environ et 40 mm d'épaisseur (machine équipée de 4 couteaux verticaux)
- Sécurité alimentaire totale – Respect de la chaîne du froid
- Armoire électrique intégrée
- Commande par bouton poussoir : IP – 66
- Alimentation par basculeur de blocs congelés pneumatique
- Décharge dans chariot standard type bac europe 200



# GUILLOTINE TBG 480

**Fonction :** Réduire des morceaux de viande congelée grâce à son système de coupe hydraulique

## PLAN

