

## GUILLOTINE TBG630

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



**PRODUCTION KG/H :** 7000

**DIMENSIONS BLOCS :** 630x300

**ALIMENTATION :**

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE - 11kW

**TENSION :** 400V - 50Hz

**PUISSANCE :** 1ère vitesse - 1.6kW

2ème vitesse - 2kW

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Voir plan

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**

Inox

Poids : Net 750kg

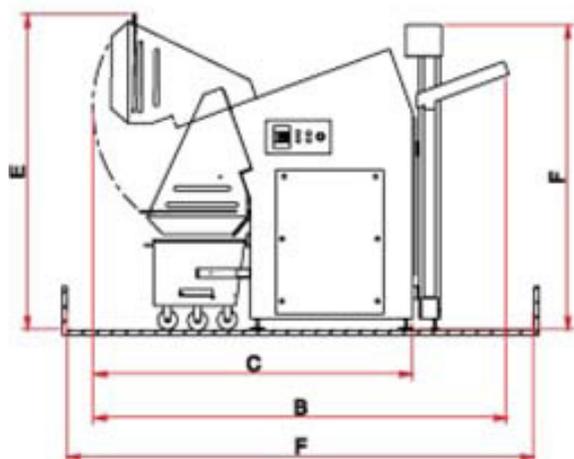
### DESRIPTIF

- Température minimum de la viande : -20°C
- Lignes simples et surfaces lisses pour faciliter le nettoyage
- Arrêt d'urgence
- Protections thermiques et de surtension sur les moteurs.
- Tension de manoeuvre 24 V.
- Comandes moyennant des touches munies d'une protections IP66.
- Chargeur hydraulique - capacité 100kg
- Déchargement du produit coupé directement réalisée sur des chariots standard de 200 litres
- Réduction de l'effort et un gain de temps de travail de ces machines
- La machine standard incorpore 1 lame horizontale et 4 lames verticales, permettant d'obtenir des tranches de 4 centimetres d'épaisseur par 10/12 centimetres de largeur



## GUILLOTINE TBG630

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



- A - 1365
- B - 3200
- C - 2700
- D - 920
- E - 2790
- F - 4300

