

HACHOIR TCS 150 AN

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



CAPACITÉS : Diamètre de coupe : 150 mm

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : 4 bar (pour NEP)

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE :

1 ère vitesse : 7,5 kW (10 cv)

2 ème vitesse : 11,3 kW (15 cv)

PERFORMANCES : Production théorique en continu à +3°C : 2500 Kg/h

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1 130x1 050x1 250 mm

Utile : 1 130x1 350x1 250mm

POIDS : 550kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Amenée de viande automatique
- 2 vis angulaires : 1 vis d'amenée et 1 vis de coupe
- Vis de coupe tournant plus rapidement que la vis d'amenée pour une qualité de coupe supérieure des viandes 'dures', couenne, etc...
- Vitesse de vis d'amenée : 1
- Vitesse de coupe : 2
- Outillages facilement démontables
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Montage : excelsior / unger au choix
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Niveau acoustique : ±72 dB
- Système de nettoyage en place (NEP)
- Contenance de la trémie : 140 L (105kg)
- Existe en vis d'amenée parallèle (TCS 150/AC)

OPTIONS

- Séparateur de nerfs
- Trémie 260 litres pour travail avec élévateur de bac europe 210 litres
- Élévateurs de bacs 90 ou 210 litres

HACHOIR TCS 150 AN

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

PHOTOS ET PLAN

