

## HACHOIR P130

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



**CAPACITÉS :** Diamètre de coupe : 130 mm

**ALIMENTATION :**

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

**TENSION :** 400V - 50Hz

**PUISSANCE MOTEUR :** 5.5kW

**PERFORMANCES :** Production théorique en continu à +3°C : 2000 Kg/h

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Machine : 1030x600x1054 mm

Utile : 1140x840x1270mm

**POIDS :** Net 240kg - Brut 320kg

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**  
Inox

### DESCRIPTIF

- Contenance du plateau : 66 L (50 Kg de viande)
- Amenée de viande manuelle
- Vitesse de coupe : 1
- Montage : unger 05 éléments
- 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

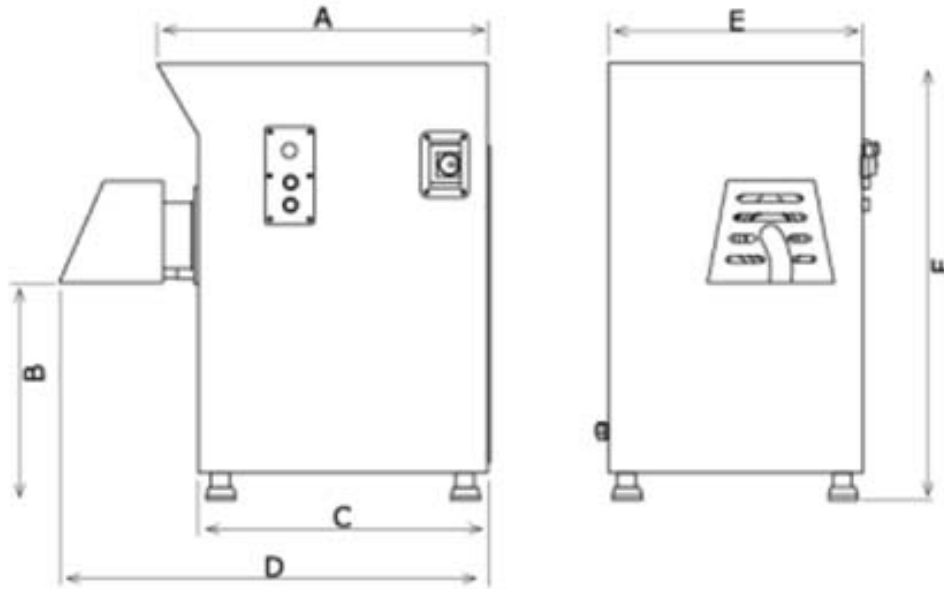
- Activateur de protéines
- Séparateur de nerfs



# HACHOIR P130

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

## PLAN



A : 814	B:515	C: 700
D: 1030	E: 600	F: 1054