

HACHOIR REFRIGERE SETNA

Carter monobloc. Aucune vis apparente. Aucun raccord de tôle.
Tous les angles sont arrondis. Entièrement inox 18-10.
Entièrement réfrigéré: corps, réserve et vitrine. Finition inox brossé fin.
Encombrement très réduit. Réserve de viande importante.
éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine.
Conforme aux normes CE

Reconstitueur

5 calibres automatiques: 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes.
Arrêt automatique au poids demandé. Marche et arrêt automatiques
du hachoir. Viande en vrac sans ouvrir la vitrine, par simple ouverture
de la porte en plexiglas montée sur glissières.

Froid pulsé + statique

La réfrigération du corps et de la réserve est assurée par un froid statique,
la réfrigération de la vitrine par froid pulsé. L'association du froid statique
et du froid pulsé nous permet obtenir une réfrigération complète et parfaite.
Régulation électronique par thermostat à affichage digital.
Compresseur hermétique Mono 220 V (U.H.). Gaz R 134 a.

Hachoir

H 82 double coupe. Corps inox 18-10 entièrement usiné
(facilité de nettoyage). Moteur 1,5 CV, TRI 400 V - 50/60 HZ.
Réducteur graissé à vie.

Option

Moteur monophasé 230 V - 50 HZ.



Pièces mécaniques de grandes
qualités + bague d'étanchéité
à l'arrière du corps



Tableau de commande
parfaitement étanche



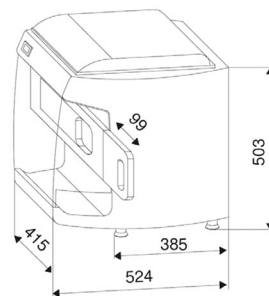
Propreté et finition parfaite
dans les moindres détails



Réserve
importante



Machine en
position nettoyage



Dimensions

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
SETNA	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUUR
TEL. 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous
sur Facebook !