

HACHOIR REFRIGERE ZIRCON

Carter monobloc entièrement Inox 18-10
Corps et réserve réfrigérés
Reconstitueur automatique multicalibres

Entièrement inox 18-10: carter, corps, hélice, écrou, etc.
Carter monobloc. Aucune vis apparente, aucun raccord de tôle, tous les angles sont arrondis. Très facile à nettoyer. Corps et réserve réfrigérés. Finition Inox brossé. Conforme aux normes CE. Réserve de viande importante. Commande par clavier avec témoins de marche.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz: R 134 a (non polluant).

Hachoir

82 système Unger, couteau à lamelles interchangeable.
Corps entièrement usiné (sans aspérité) démontable pour le nettoyage. Débit théorique 300kg/heure. Moteur triphasé 1,5CV - 220/400 V - 50Hz.

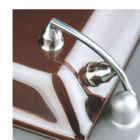
Options : Alimentation 230V monophasé.

Reconstitueur

5 calibres automatiques: 90-110-130-150-170 grammes.
Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans démontage du reconstitueur par simple ouverture de la porte en plexiglass montée sur glissières.



Intérieur du fourneau
Inox 18-10 monobloc
avec carter et plateau
supérieur

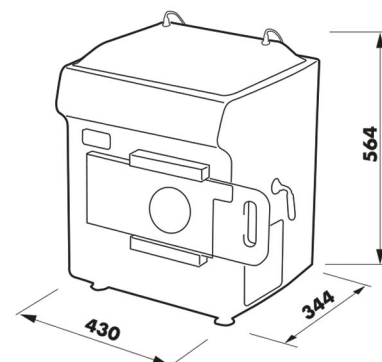


Charnières robustes
assurant un bon maintien
en évitant la casse
du couvercle



Zircon sans
reconstitueur

Corps et hélice bien travaillés
pour un hachage parfait. Bague
d'étanchéité à l'arrière du corps



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
ZIRCON	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



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

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



Rejoignez-nous
sur Facebook !