

# 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.  
Machine avec un contact de sécurité implanté dans la vitrine pour interdire le fonctionnement de la machine avec la vitrine ouverte.  
Couvercle verre sécurit. Réserve inclinée de façon à ne pas déposer la viande dans condensat. Reconstitueur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion. 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 d'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 parfaites dans les moindres détails



Réserve importante



Machine en position nettoyage

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 !