

+ de 35 années
d'expérience!

www.vimat.fr

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ CRYOLITE

Entièrement inox 18-10:
Carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc.
Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.
Option monophasée 230 V.
Conforme aux normes CE.

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).

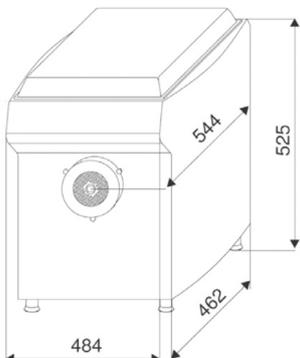


Corps et hélice bien travaillés pour un hachage
parfait -Double coupe système Unger



Simple coupe
Système entreprise

Dimensions
Cryolite



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



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



Réf	Tension	Moteur	Débit théorique	Capacité trémie	Ø de sortie	Ø grille	Poids net
	TRI, 400V, 50 HZ	3 CV (2.2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 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
Instagram
@sarlvimat