

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.



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



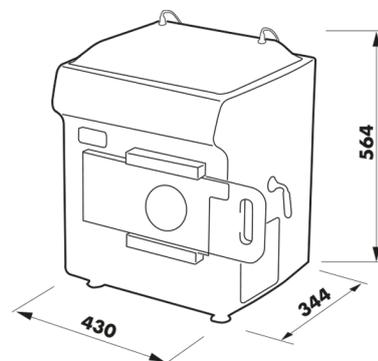
Intérieur du fourreau Inox 18-10 monobloc avec carter et plateau supérieur



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



Zircon sans reconstitueur



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 LAVAUUR
 TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous sur
Instagram
 @sarlvimat