

HACHOIR MÉLANGEUR MINIMIX TX98 - TX32 - TX114 ML

Les hachoirs mélangeurs TX98 MINIMIX, TX32ML et TX114ML sont équipés de deux moteurs séparés. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des pré-mélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utilisés en mode automatique. Corps démontable.

HACHOIR PORTIONNEUR / CONVOYEUR (en option)

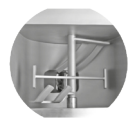


Portio 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur. Connectable sur les hachoirs mélangeurs TX32ML et TX114ML. Montés sur roulettes réglable en hauteur.

Débit théorique de 60 portions/min.

Dimensions réglables de (60 à 260 mm de long) x 110 x 35 mm. Machine idéale pour la préparation de portions de viandes hachées à mettre en barquettes. Très facile à nettoyer et à utiliser.



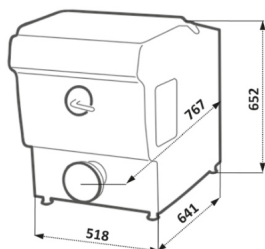
Bras de mélange
TX98 MINIMIX



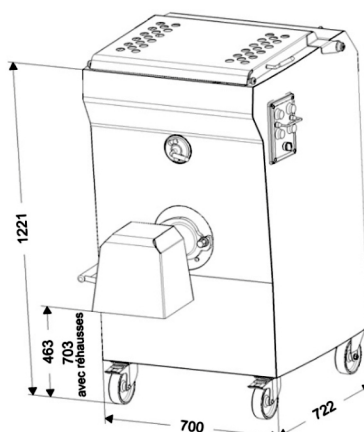
Bras de mélange
démontable



Bras de mélange TX32 ML



Dimensions
TX98 Minimax



Dimensions
TX32 ML / TX114 ML



Pièces mécaniques
Double coupe - Système Unger
Simple coupe - Système Entreprise

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98 MINIMIX	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	100 mm	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 mm	Ø 5 mm	150 Kg



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

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

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat