

HACHOIR P-32



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ✓ Corps entièrement construit en acier inoxydable AISI 304.
- ✓ Conception compacte et très robuste.
- ✓ Plaques et lames incluses.
- ✓ Bouche amovible.
- ✓ Groupe de réduction avec des engrenages en acier dans le bain d'huile.
- ✓ Masse de poussée.
- ✓ Protection thermique des moteurs.
- ✓ Protection de sauvegarde à la main dans le plateau.
- ✓ Convient à tous les types de viandes.
- ✓ Production: 425 kg/h.
- ✓ Puissance motrice en triphasé 2,5 HP/ 0.73 kW.
- ✓ Dimensions du plateau: 310x410x55 mm.



Système de coupe Enterprise – Simple coupe

Modèle	Ø Bouche	Plaques et lames
P-32	100	1 lame simple coupe 1 plaque Ø5

Système de coupe Unger – Double coupe

Modèle	Ø Bouche	Plaques et lames
P-32	98	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe 1 plaque Ø5



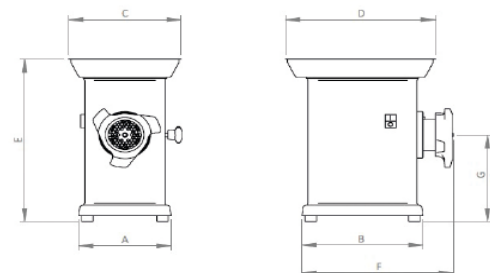
SYSTÈME DE COUPE

- ✓ Système de coupe en aluminium – Enterprise.
- ✓ Système de coupe en acier inoxydable – Enterprise.
- ✓ Système de coupe en acier inoxydable – Unger.

INFORMATIONS TECHNIQUES

	P-32
Production Kg/h	± 425
Puissance moteur monophasé HP/Kw	2.5/0.73
Puissance moteur triphasé HP/Kw	2.5/1.83
Dimensions de l'emballage (mm)	595x350x520
Poids net/brut (Kg)	48/52

DIMENSIONS EN MM



Modèle	A	B	C	D	E	F	G
P-32	255	295	310	410	490	413	263