

HACHOIR SUPERSTAR



ARACTÉRISTIQUES 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: 800 kg/h.
- ✓ Puissance motrice en trois phases 3.5 HP/ 2.57 kW.
- ✓ Dimensions du plateau: 400x600x80 mm.
- ✓ Poids net: 68 kg.

SYSTÈME DE COUPE

Système de coupe Enterprise – Simple coupe

Modèle	Ø Bouche	Plaques et lames
SUPERSTAR	100	1 lame simple coupe 1 plaque Ø5

Système de coupe Unger – Double coupe

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



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

INFORMATIONS TECHNIQUES

	SUPERSTAR
Production Kg/h	± 800
Puissance moteur monophasé HP/Kw	3.5/2.57
Puissance moteur triphasé HP/Kw	2.5/1.87
Dimensions de l'emballage (mm)	730x430x550
Poids net/brut (Kg)	68/72

DIMENSIONS EN MM

