

HACHOIR TOP-114



Système de coupe Enterprise – Simple coupe

Modèle	Ø Bouchon	Plaques et lames
TOP-114	114	1 lame simple coupe 1 plaque Ø5 Bague incluse compensatoire à utiliser avec une coupe simple



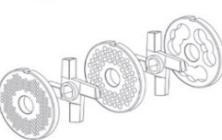
Système de coupe Unger – Double coupe

Modèle	Ø Bouchon	Plaques et lames
TOP-114	114	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe 1 plaque Ø5 Bague incluse compensatoire à utiliser avec une coupe simple



Système de coupe Unger – Triple coupe

Modèle	Ø Bouchon	Plaques et lames
TOP-114	114	1 plaque prédécoupée 3 yeux 1 lame double coupe 1 lame double coupe 1 plaque Ø5



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 : 1 000 kg/h.
- ✓ Puissance motrice en trois phases : 5.5 HP/ 4.04 kW.
- ✓ Dimensions du plateau: 517x759x100 mm.
- ✓ Poids net: 132 kg.
- ✓ Tension: 400V/3ph/50Hz

OPTIONS

- ✓ Moteur triphasé 220V/3ph/60Hz

SYSTÈME DE COUPE

Groupe de hachage en acier inoxydable avec trois possibilités de système de coupe:

- ✓ Unger 2 éléments.
- ✓ Unger 3 éléments.
- ✓ Unger 5 éléments.

INFORMATIONS TECHNIQUES

	TOP-114
Production Kg/h	± 1.000
Puissance moteur monophasé HP/Kw	5.5/4.04
Puissance moteur triphasé HP/Kw	-
Dimensions de l'emballage (mm)	950x600x1390
Poids net/brut (Kg)	132/138

DIMENSIONS EN MM

