

HACHOIRS



Les nouveaux hachoirs, conçus selon les dernières normes de sécurité et d'hygiène, sont équipés d'un moteur extrêmement puissant. Disponibles en modèles de table (K) ou sur socle (L).

En standard : entièrement en acier inoxydable de haute qualité. Corps démontable. Réducteur avec engrenages métalliques à bain d'huile. Fond de la machine fermé. Protection thermique du moteur. Interrupteur de sécurité. Marche-arrêt par boutons-poussoirs de sécurité. Grand plateau d'alimentation avec protecteur mains CE. Pilon. Clé extractrice de la vis sans fin. Système Entreprise pour simple coupe (1 plaque et 1 couteau).

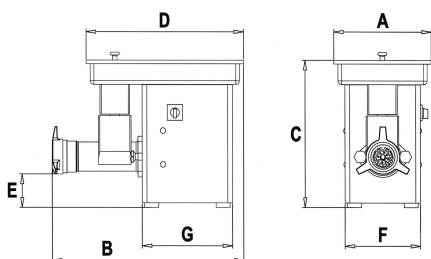
En option :

Système Unger-3 pour double coupe (2 plaques et 1 couteau LicoSwiss double face).

Système Unger-5 pour quadruple coupe (3 plaques et 2 couteaux LicoSwiss double face + bague de compensation pour pouvoir utiliser également le système Unger-2 ou Unger-3).

Option « M » : Machine monophasée (sauf W114/W130).

	W22K/W82K	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130L
	Modèle de table		Modèle sur socle	Modèle de table	Modèle sur socle	Modèle sur socle
Puissance moteur (tri)	1,5 CV (1,1 kW)	3 CV (2,2 kW)		5 CV (3,7 kW)		7,5 CV (5,5 kW)
Plaques	W22 : 82,5 W82 : H Ø 82	Entreprise W32 : Ø 100 Unger B, W98, Ø 98		Unger D, Ø 114		Unger E, Ø 130
Bac viande	10 litres	23 litres (option 52)	52 litres	23 litres (option 52)	52 litres	78 litres
Production maxi	± 300-350 kg/h	± 700-800 kg/h		± 900-1200 kg/h		± 1300-1700 kg/h
Poids	± 44 kg	± 72 kg	± 114 kg	± 79 kg	± 116 kg	± 246 kg



cm	A	BU3	BU5	C	D	E	F	G	kg	m3
W22/82	31	58	60	46	50	17	26	31	49	0,1
W32K/98K	42	72	75	61	67	14	32	39	87	0,7
W32L/98L	56	87	90	102	83	52	44	53	130	1
W114K	42	76	79	61	67	13	32	39	94	0,7
W114L	56	92	95	102	83	51	44	53	132	1
W130L	64	105	108	125	94	69	52	62	318	1,4