

Plus de 30 ans
d'expérience !!

www.vimat.fr

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ CRISTAL

Entièrement inox 18-10:
Carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc.
Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.
Option monophasée 230 V.
Conforme aux normes CE.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid).
Régulation par thermostat électronique à affichage digital.
Gaz: R 134 a (non polluant).

Portionneur

6 calibres: 90-110-130-150-170-190 grammes.
Arrêt automatique au poids demandé.
Viande en vrac par simple ouverture de la porte montée sur glissières.



Tableau de commande



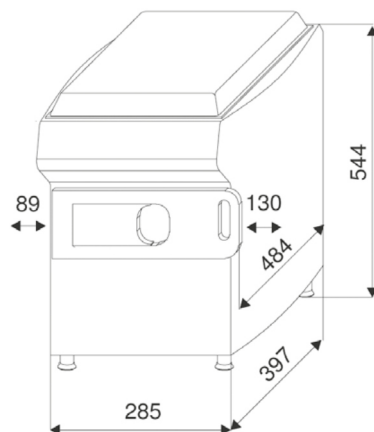
Calibreur automatique
de 90 à 190 grammes



Double coupe
Système Unger



Simple coupe
Système entreprise



Dimensions

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRISTAL	MONO, 230V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg
CRISTAL	24 V	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg



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

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

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat