

HACHOIR D'ANGLE

Les hachoirs d'angle EKOMEX comptent parmi les meilleures machines et les plus universelles du marché. Ces machines permettent de hacher tout type de viande, fraîche ou congelée, en utilisant des outils de coupe performants.

Nos hachoirs peuvent être équipés d'un rotor de pré-broyage permettant de concasser des blocs de viande congelés jusqu'à -12°C . Ils peuvent également être équipés d'une tête séparatrice (VSM SINGRISET).



WW 130



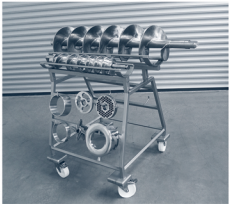
WW 160



Accès facile au démontage de la vis d'amenée grâce à une trappe démontable sans outils.



Rotor de pré-broyage pour concasser les blocs de viande congelée, situé à l'intérieur de la trémie. Permet de broyer des blocs congelés jusqu'à -12°C, en fonction du type de viande et de l'épaisseur des blocs.



Chariot porte-accessoires pour la manutention et le nettoyage.



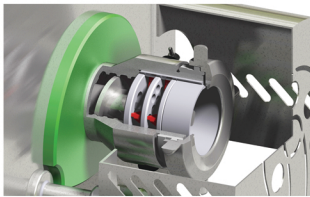
Différents types de rotor de pré-broyage sont disponibles en fonction du produit (fromage, beurre, fruits...)



Ecrou de serrage tête de coupe à système baïonnette pour un chargement rapide des outils de coupe.



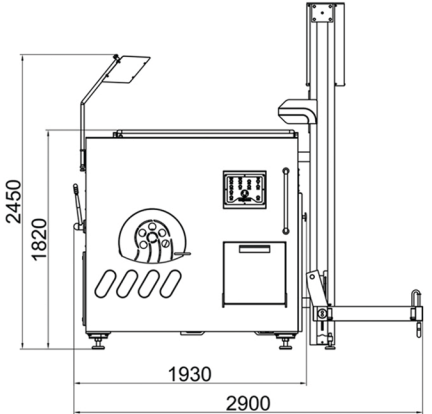
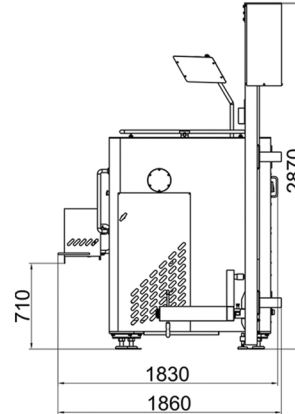
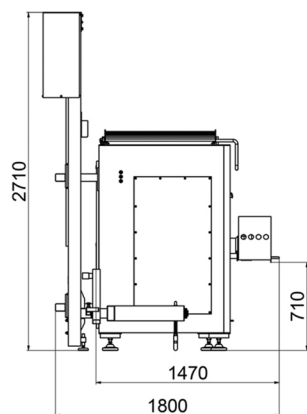
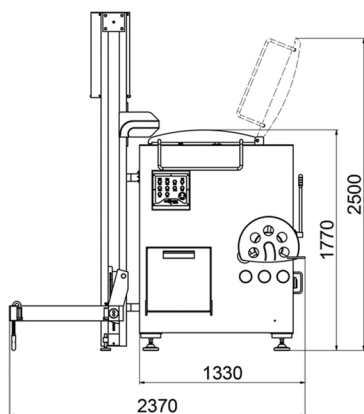
Arbre mélangeur dans la trémie, à bras en Z ou à pâles.



Tête de hachoir en acier inoxydable de conception robuste, permettant l'utilisation d'un système de coupe Unger à 5 éléments.



Interface opérateur à écran tactile ou pupitre de commande à boutons.



WW 130

250

2,6 / 3,1

13 / 17

1500 / 3000

Disponible

Capacité de la trémie [ltr]

Puissance de la vis d'amenée [kW]

Puissance de la vis de broyage [kW]

Rendement (Viande congelée / viande fraîche) [kg/h]

Elévateur intégré

WW 160

550

2,4 / 3,1

26 / 37

3500 / 6000

Disponible