Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

HACHOIR EKOMEX VIANDE FRAICHE ET CONGELEE WW 280



Marque: Ekomex

Descriptif :

- Construction machine en acier inoxydable mécano soudé
- Diamètre de coupe : 280 mm,
- Système de coupe UNGER 5 éléments (précoupe, couteau double face, grille intermédiaire, couteau double face, grille finale),
- Contenance trémie 450 litres,
- Puissance électrique moteur broyage 2 vitesses : 90 kW,
- Puissance moteur vis d'amenée 2 vitesses : 5,5 kW,
- Pupitre de contrôle avec clavier à membrane,
- Capot protection anti projections en plexiglass,
- Machine convenant pour le broyage des blocs 600x400x200 (L x l x H) de produits congelés à -12°C ou produits frais,
- Système de verrouillage tête de hachage par baïonnette ¼ de tours
- Rendement théorique : produits frais : 9000 Kg/heure; produit congelé : 6000 Kg/heure,
- Graissage centralisé,
- Alimentation électrique : 400 V Tri 50 Hz,
- Machine conforme aux normes CE et NF,

Options :

- Rotor de pré-broyage pour le concassage des blocs de viande
- Elévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres ZM-200B
- Tête séparatrice
- Système de mélange à pâles
- Convoyeur pour chargement de la trémie
- Chariot porte-accessoires

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :

+33 (0)3 88 33 09 33