Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

HACHOIR MELANGEUR LASKA TYPE WMW 2012

Modèle : WMW 2012
Marque: Laska

Descriptif :

- Construction machine en acier inoxydable,
- Système de coupe UNGER 3 ou 5 éléments ? 200 mm (précoupe, couteau, grille finale) ou (précoupe, couteau double face, grille intermédiaire, couteau double face, grille finale),
- Contenance trémie 1200 litres,
- Capacité de mélange max. : 1000 kg,
- Nombre de bras de mélange à pâles : 2,
- Vitesse des bras de mélange : 32 tours/min
- Double sens de rotation avec entrebâillement des pâles
- Puissance électrique moteur à 1 tour pour viande fraîche : 30 kW,
- Puissance électrique moteur à 2 tours pour viande fraîche : 38 kW,
- Pupitre de contrôle couleur, simple d'utilisation,
- Machine convenant pour le broyage de viande fraîche,
- Rendement théorique : viande fraîche : environ 2800 Kg/heure,
- Marche pied escamotable,
- Machine conforme aux normes CE et NF,
- Alimentation électrique : 400 V Tri 50Hz,
- Dimensions : 2710 x 2670 x 3100 mm,
- Poids : 2800 kg.

Options :

- Capot de protection de la tête de hachage
- Elévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres
- Capteur de mise en arrêt de la machine si trémie vide
- Ejecteur de la vis de broyage
- Elévation de la machine sur pied
- Agrandissement de la trémie
- Bande de sécurité sur la trémie anti-intrusion et arrêt de la machine
- Chariot porte accessoires
- Jeu de coupe pour viande congelée

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

- Bras de mélange en Z
- Affichage numérique de la température et arrêt de la machine lors de l’atteinte de la valeur
- 20 programmes de mélanges automatiques
- Refroidissement du produit par CO2 ou N2
- Ecran tactile
- Système de pesage
- Addition d’eau
- Système PMS ou MINI (management et gestion de la production)

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :
+33 (0)3 88 33 09 33