



**Technocarne**

1, route du Golf  
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

## HACHOIR LASKA VIANDE FRAICHE TYPE W 130-H



**Modèle :** W 130-H

**Marque:** Laska

### Descriptif :

- Construction machine en acier inoxydable AISI 1.4301, assemblage par mécano-soudure, bâti machine avec fond fermé,
- Construction machine avec design hygiénique, surfaces inclinées pour éviter toute rétention d'eau et dépôts. Canal de nettoyage ouvert entre le compartiment moteur et la trémie garantissant un nettoyage optimal.
- Système à double joints garantissant l'étanchéité
- Machine convenant pour le broyage de la viande fraîche
- Hauteur de sortie : 550 mm
- Contenance de la trémie : 48 litres, géométrie optimisée pour un vidage complet,
- Système d'étanchéité double au niveau de l'axe d'entraînement pour une meilleure hygiène,
- Armoire électrique intégrée dans la machine avec ventilation interne réduisant le risque de condensation.
- Pupitre opérateur avec commande par boutons poussoirs (marche/arrêt) pour une utilisation aisée.
- Machine conforme aux normes CE et NF en vigueur
- **Couvercle trémie avec sécurité électrique**
- **Capot de sécurité sur sortie hachoir**



**Technocarne**

1, route du Golf  
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

• **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

- Tension d'alimentation : 400 V – TRIPHASE + NEUTRE + TERRE
- Puissance électrique du moteur d'entraînement de la vis de broyage : 7.5 kW
- Dimensions (L x l x H) : 1252 x 780 x 1158 mm
- Hauteur de plafond minimum : 2500 mm
- Poids : environ 385 kg
- Classe de protection IP56 (protection contre les jets d'eau et la poussière)

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

**+33 (0)3 88 33 09 33**