



Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

HACHOIR LASKA POUR VIANDE FRAICHE ET CONGEELEE AVEC PRE-MELANGE TYPE WWR 200-H



Modèle : WWR 200-H

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 finale),
- Contenance trémie 580 litres,
- Bras de mélange à pale : 1,
- Puissance électrique moteur à 2 tours pour viande congelée : 55 kW,
- Puissance électrique moteur à 2 tours pour viande fraîche : 38 kW,
- Panel de contrôle simple d'utilisation avec boutons poussoirs
- Machine convenant pour le broyage de viande fraîche et congelée (-25 °C),
- Rendement théorique : viande fraîche : environ 6000 Kg/heure ; viande congelée : environ 2500 Kg/heure,
- Marche pied escamotable,
- Machine conforme aux normes CE et NF,
- Alimentation électrique : 400 V Tri 50Hz,
- Dimensions : 2160 x 1800 x 2680 mm
- Poids : 2050 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
- Jeu de coupe pour viande congelée
- Chariot porte accessoires



Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

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

+33 (0)3 88 33 09 33