

Hachoirs réfrigérés

CRYOLITE



Carter monobloc Entièrement réfrigéré Hygiène garantie







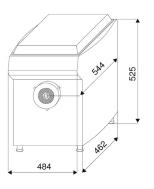




Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait - Double coupe système Unger

Body and propeller well protiled to have a perfect mincing





Dimensions Cryolite

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

Cryolite

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse

(graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz: R 134 a (non polluant).

Refrigerated meat mincer - Type CRYOLITE

Entirely in stainless steel 18-10 (crank case, body, propeller, etc.). Monobloc crank case. Dismantling of body just by unlocking of the side handle. Oil bath speed reducer (permanently oiled). Hardened and grinding pinions in steel. 3 phases 230V/400V, 50/60Hz feed. Complies CE normes.

Option

Single phase motor 230V.

Refrigeration

Refrigeration by hermetic compressor and static cold (exchangers is in direct contact with the parts which have to be refrigerated in order to avoid the cold losses). Regulation by digital display electronic thermostat.

Gas R134a (no polluting).



Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle

Robust hinges insuring a good maintenance and avoiding damages on the lid



Intérieur du foureau Inox 18-10 monobloc avec carter et plateau supérieur

Stainless steel monobloc inside sheath with housing and superior plate

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Moteur Motor	Débit théorique Theorical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2.2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg

