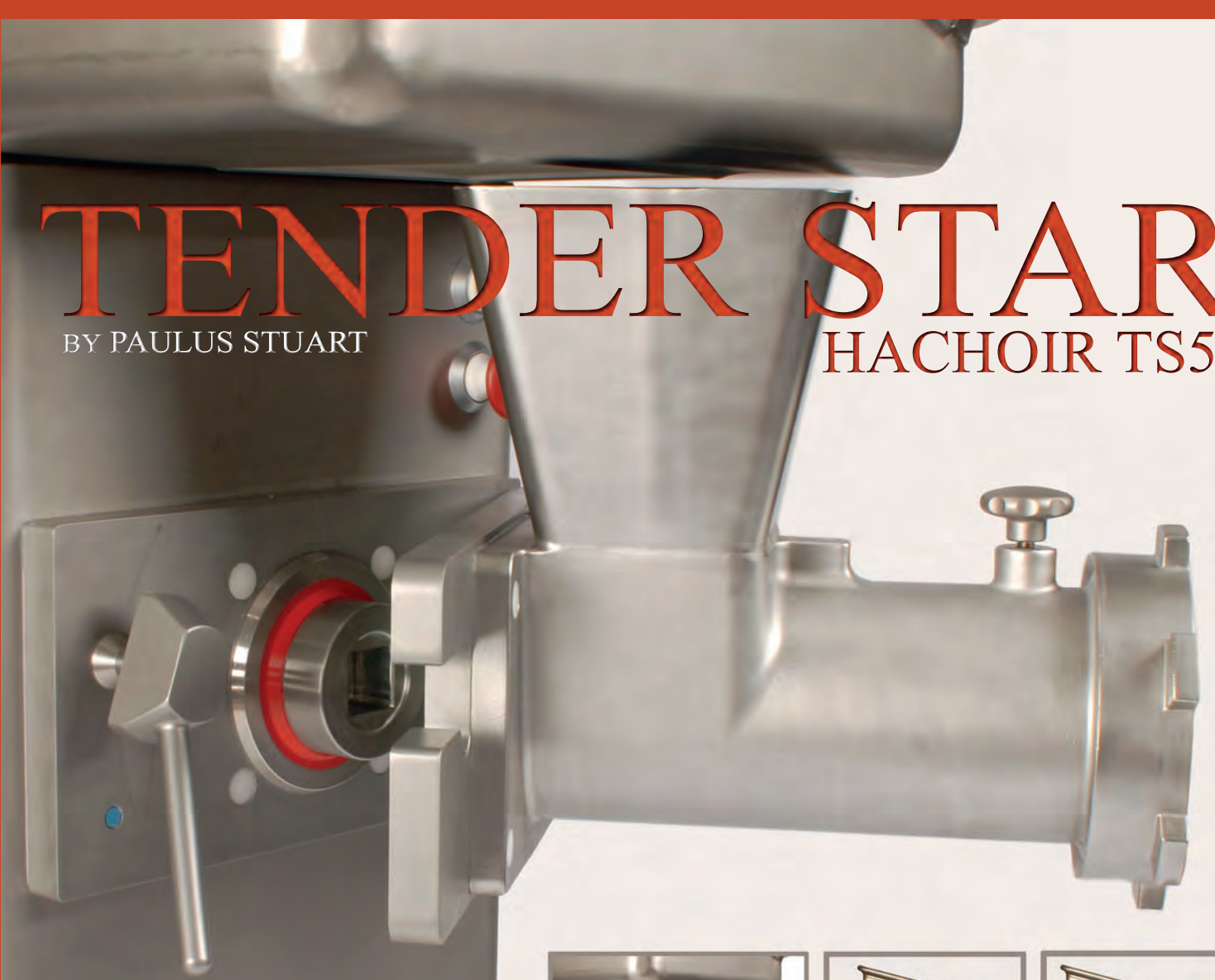


TENDER STAR

BY PAULUS STUART

HACHOIR TS52



TENDER STAR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOTEUR : Triphasé, 220v., 380v, 50Hz./60Hz., Ventilé par ventilateur totalement fermé. Conforme aux spécifications Européennes EIC. Variantes disponibles : 5.5Kw.-7.5Hp. / 7.5Kw.-10Hp.

CONTROLE ELECTRIQUE : Boutons poussoirs de marche/arrêt montés à l'extérieur du bâti, sont étanches aux liquides et aux particules. Conforme à la spécification IP 63 et répondent aux normes Européennes EIC.

REDUCTEUR : Réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier, trempé pour assurer une longue durée de vie, montés sur des roulements radiaux coniques, le tout fonctionnant dans un bain d'huile alimentaire. Un compartiment non pressurisé entre le réducteur et le bâti équipé de rainures de vidange assure une protection supplémentaire contre l'entrée d'eau ou de corps étrangers dans le réducteur.

BATI : Construction monobloc en acier inoxydable soudé. Pieds ronds réglables en hauteur, avec ajustement supplémentaire de nivellement en bas des pieds arrières. Les doubles roues fixes à l'avant et pivotantes avec freins à l'arrière sont standard.

CUVE D'ALIMENTATION : Acier inoxydable avec bords roulés, soudés et coins arrondis. Grille de protection en acier inoxydable.

CORPS : Acier inoxydable 316L. Alésage droit à cannelures hélicoïdales et accouplement sur charnière à verrouillage rapide pour un démontage aisé du corps pour son nettoyage. Le bas du corps est muni d'une rainure pour une bonne évacuation des particules de viande et des produits détergents et de désinfection lors du nettoyage sur machine.

SPIRALE : Acier inoxydable 316L. poli, avec queue carrée pour assurer un bon alignement et une robustesse supplémentaire.

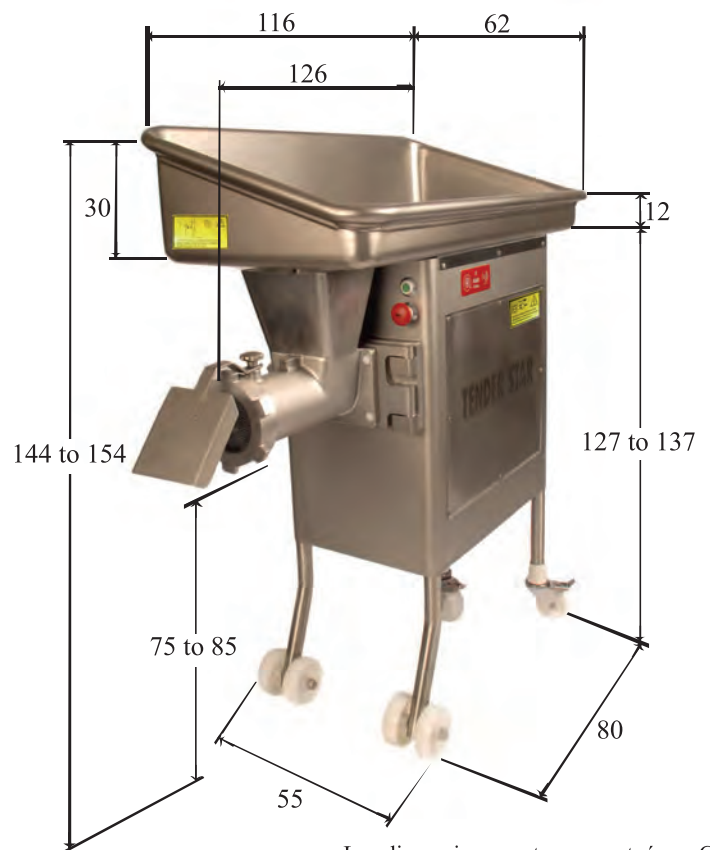
ANNEAU DE SERRAGE : Acier inoxydable 316L. L'alignement et le serrage de la plaque et du couteau sont assurés par un filetage extra long.

CAPACITE DE HACHAGE : En fonction du produit, de la puissance du moteur et de la dimension des trous dans la plaque : de 1200kg à 3000kg/h.

SECURITES : Contacteur 24 volt avec protection de surcharge. Gros bouton d'arrêt. Une sonde contrôle la position fermée du corps et empêche la mise en marche de la machine si le corps n'est pas verrouillé à sa position de travail.

NETTOYAGE : Nettoyage facilité grâce à l'ouverture aisée du corps de hachoir, ce qui permet d'accéder sans problème à l'arrière du corps de hachoir. En outre, l'utilisation d'une machine haute pression est autorisée. En combinaison avec des produits adéquats, ces caractéristiques permettent d'avoir un niveau bactériologique très bas.

ACCESSOIRES STANDARD : Poussoir en plastique alimentaire, plaque anti-éclaboussure en acier inoxydable, clef de serrage, câble d'alimentation électrique, nomenclature des pièces détachées et manuel d'emploi.



Les dimensions sont représentées en Cm.

CONSTRUCTEUR: PAULUS STUART

9, RUE ROPSY-CHAUDRON
1070 BRUXELLES
BELGIQUE

TEL:++32 2 521 46 12
FAX :++32 2 523 46 25
E-MAIL :info@paulusstuart.be