

WS 150

Pré-trancheur à coupe continue



Le WS 150 est le trancheur ou pre-trancheur idéal pour ceux ayant besoin d'un débit de découpe extrêmement élevé. Son flux de production et de découpe continu en font le partenaire idéal pour le pré-tranchage de viande et de lard. Le traitement sans pression et sans hausse de température du produit garantissent une qualité de production optimale.

CARACTÉRISTIQUES:

- » Vis d'alimentation d'une pièce tout plastique, entraînement indépendant de celui des grilles
- » Vitesse du couteau et de la vis d'alimentation réglables
- » Automate programmable
- » Fenêtre dans la caisse de découpe
- » Nettoyage simple et court
- » Chargeur élévateur intégré (option)
- » Intégration facile dans des lignes de production continues
- » Grille en 2 parties
- » Baguettes et stabilisateurs en acier trempé
- » Fixation des grilles simple et sécurisée

Données techniques	WS 150	WS 150 L
Débit (selon le produit)	max. 10.000 kg/h	max. 10.000 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	150 x 150 x 900 mm	150 x 150 x 1.200 mm
Épaisseur de coupe	1-75 mm	1-75 mm
Puissance installée	16,0 kW	16,0 kW
Poids	1.350 kg	1.500 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.275 x 1.325 x 2.170 mm	2.275 x 1.325 x 2.170 mm
Dimensions des jeux de grille	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm

