ELEKTRISCHE VLEESVERMALSER
LA BOUCHERE - LB 41E II

EENVOUDIG GEBRUIK

De half-automatische elektrische vermalser La Bouchère wordt bediend door een motorreductor van 1PK, mechanisch verbonden met een drijfstang naar de messenblok. Deze machine vermalst slag per slag of onafgebroken.

Voorzien van eenvoudig klemsysteem voor het verwijderen en terugplaatsen van de geleidingsrooster en slechts 2 moeren los te draaien of aan te spannen voor het plaatsen van de messenblok.

HYGIENISCH

Strikt overeenstemmend met de hygiënische voorschriften is de half-automatische elektrische vermalser La Bouchère gemakkelijk in onderhoud.
Beschermkap in inox.

VEILIGHEID

Uitneembare messenblok door ophangsysteem.
Noodstop.
Sensor op beschermkap.
2-handsbediening.

Eenvoudig en snel verwijderen en terugplaatsen van de messenblok!

TECHNISCHE GEGEVENS

Aandrijving door motorreductor met rem.

Motorkracht	0,75 KW – 1380 t/m – IP55
Spanning	3 x 230/400 V – 3,5/2A – 50Hz
Afmetingen toestel	breedte 58 cm
	diepte 42 cm
	hoogte 110 cm
Gewicht	97 kg
Aantal slagen per minuut	70
Aantal naalden messenblok	656
Doorgangshoogte voor vlees	130 mm

Conform aan CE normen

MELIOR MACHINES
BEENHOUWERIJ- EN SLACHTHUISMATERIAAL
MATERIEL POUR BOUCHERIES ET ABATTOIRS

Evenbroekveld 30A
B-9420 ERPE-MERE – België
Tel. +32 (0)53 83 66 55
BTW BE-0552.634.239 – RPR Aalst
E-mail: info@meliormachines.be
www.meliormachines.be