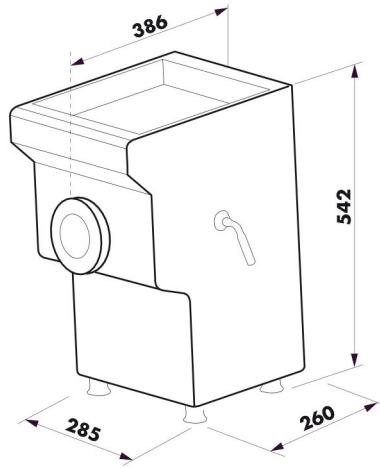




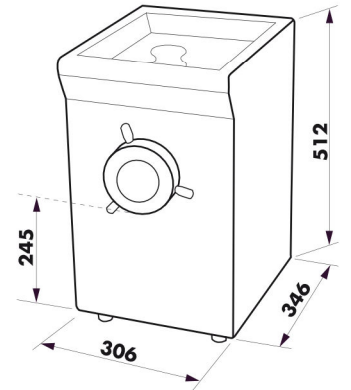
HACHOIRS

MEAT MINCERS





Dimensions TX82



Dimensions 82 Classic

TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe
System enterprise and system unger



82 Classic

Corps fixe / Fix Body

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Corps fixe pour 82 CLASSIC

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Corps démontable pour TX82

Très facile à nettoyer

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Fix body for 82 CLASSIC

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Dismountable body for TX82

Very easy to clean

System unger

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Simple coupe – System enterprise,

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
82 CLASSIC	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg

Hachoirs

Meat mincers



TX98

- TX98 : Machine de table
- TX98 COMPACT : Machine sur pieds
- TX114 : Machine sur pieds
- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc
- Corps démontable
- Double coupe
- Réducteur à bains de graisse (graissé à vie)
- Très facile à nettoyer
- Conformes aux normes CE



TX98 Compact

- TX98 : Machine of table
- TX98 COMPACT : Machine on feets
- TX114 : Machine on feets
- Entirely in stainless steel 18-10
- Monobloc carter
- Dismountable body
- System unger
- Oil bath speed reducer (permanently oiled)
- Very easy to clean
- Complies with CE norms



TX114



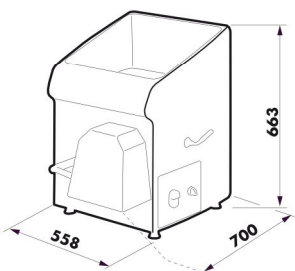
- TX114 - Grille de protection pivotante contrôlée par contacteur de sécurité pour faciliter le nettoyage
- Grate protection checked by contactor of safety to facilitate the cleaning



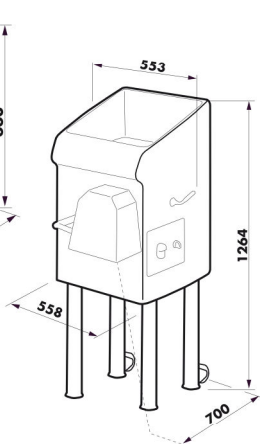
- Alimentation facile du TX98 Compact
- Easy feeding of TX98 Compact



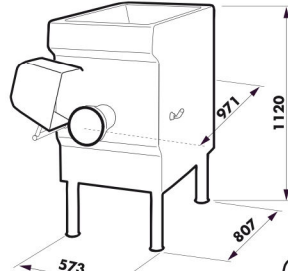
- Simple coupe / System entreprise
- Double coupe / System unger



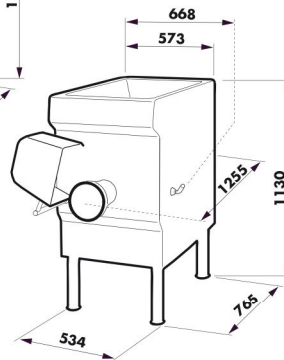
Dimensions TX98



Dimensions TX98 sur socle



Dimensions TX98 Compact



Dimensions TX114

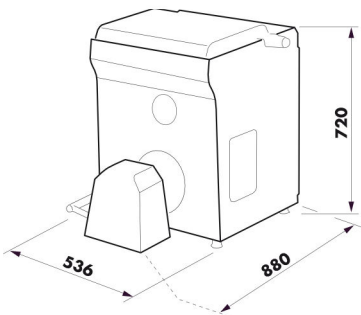
Options disponibles

- Available Options:
- Fréquence** - Frequency : 60Hz
- Pied support pour TX98** - Foot support for TX98
- Systeme de coupe** - Cutting system :
 - Simple coupe - System entreprise,
 - Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe)
 - Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger).
- Emballage export** - Export packaging :
 - Caisse bois - Woodenbox

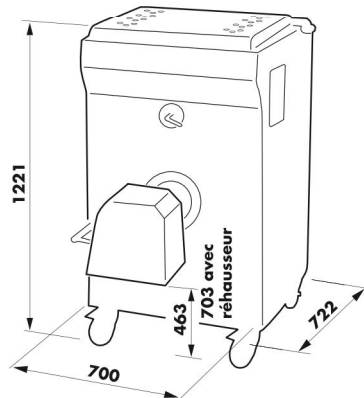
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98	TRI, 400V, 50 HZ	3CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	20L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400V, 50 HZ	4,5CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg
TX 114	TRI, 400V, 50 HZ	5,5CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50L	114 mm	Ø 5 mm	130 Kg



Minimix 98



Dimensions
Minimix 98



Dimensions
TX32 ML - TX114 ML



Bras de mélange
TX32 ML / Minimix 98
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98



TX32 ML TX114 ML

HACHOIR MELANGEUR
Double coupe ou simple coupe
Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc
2 motoréducteurs séparés
à bain de graisse
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE

MIXER GRINDER
System Unger or System enterprise
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter
2 separated motors reducers
with grease bath
Very easy to clean
Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

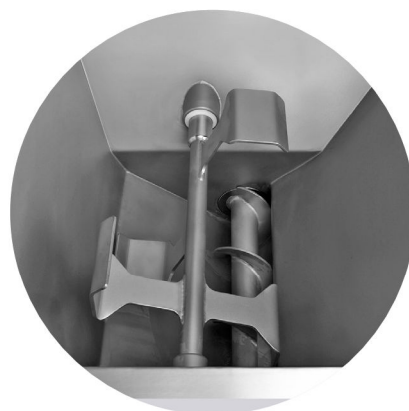
-Triple coupe (Utilisation possible avec 3 grilles et 2 couteaux supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a 3 blades and 2 knives on system unger)

Emballage export – Export packaging: Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
MINIMIX 22	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	500 Kg/h	40L	22 Enterprise	Ø 5 mm	90 Kg
MINIMIX 98	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40L	98 Unger	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg

Hachoirs

Meat mincers

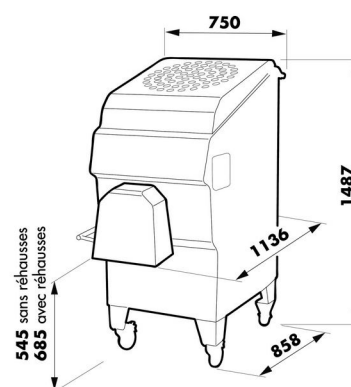


Trémie / Hopper



Pièces mécaniques pour system double coupe

Mechanicals parts for system unger



Dimensions TX130 Auto

TX130 Auto

MACHINE AUTOMATIQUE

Entièrement INOX 18-10

Double coupe

Carter monobloc

2 motoréducteurs à bains de graisse séparés

Bras d'amenage pour une alimentation automatique

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

AUTOMATIC MACHINE

Entirely in stainless steel 18-10

Double coupe

Monobloc carter

2 motors reducers with distinct grease bath

Mixing arm for automatic feeding

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

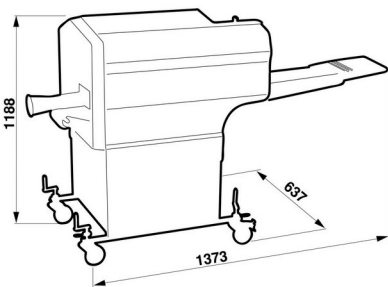
Systeme de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur bras d'amenage Driving arm motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 AUTO	TRI, 400V, 50 HZ	10CV (7,5 Kw)	0,35 CV (0,25 Kw)	1600 Kg/h	145L	130 mm	Ø 5 mm	220 Kg



Dimensions Portio 140



Raccordement TX32ML + Portio 140
Connecting TX32 ML + Portio 140



Raccordement
Connecting

Portio 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur

Entièrement INOX 18-10

Connectable au hachoir mélangeur TX32 ML ou TX114 ML

Montés sur roulettes (Réglable en hauteur)

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

Compact machine including the portionner and the conveyor

Entirely in stainless steel 18-10

Connectable with the mixer grinder TX32 ML or TX114 ML

With wheels (Adjustable in height)

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

- **Pédale de commande à installer sur hachoir mélangeur**

- Control panel to install on the mixer grinder

- **Prise en façade sur hachoir mélangeur pour connexion portionneur**

- Connection in facing on the mixer grinder for connecting the portionner

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	2 moteurs 2 motors	Débit théorique Mincer motor	Taille steak Size steak	Vitesse de tapis Belt speed	Poids net Weight
PORTIO 140	0,7 CV (0,5 + 0,2 CV) 0,5 Kw (0,37 + 0,12 Kw)	60 portions / min	De 60 à 260 mm de long x 110 x 35 mm From 60 to 260 mm of length x 110 x 35 mm	0,4 m/s	90 Kg