

TYPE MACHINE : V 401 et V 401 S

DESIGNATION : TRANCHEURS A POISSON MANUEL

UTILISATION : Poissons entiers frais ou salés

CAPACITE DE PRODUCTION :

- Jusqu'à 100 kg/Heure
- Trémie 230 x 160 mm

DIMENSIONS :

Hauteur totale : (sans support)	700 mm	Hauteur plan de travail :	180 mm
(avec support)	1500 mm	" "	900 mm
Largeur :	700 mm		
Profondeur :	800 mm		
Poids :	50 kg		

FONCTIONNEMENT :

Nombre d'opérateur :	1
Mode de mise en route :	Fonctionnement à contact maintenu (V 401 S) Fonctionnement en continu (V 401)
Réglages :	Aucun

SECURITES :

- Carter de lame enveloppant et avec sécurité (V 401 S) ou fixe (V 401)
- descente de lame contrôlée manuellement
- protecteur articulé

LAVAGE :

Au jet d'eau - Carter de lame démontable sans outil et asservi (V 401 S)

DONNEES TECHNIQUES :

* **Principe de fonctionnement :**

- Lame circulaire diamètre 400 mm
- Bras oscillant manuellement
- Injection d'eau automatique (2 l/mn à 2 bars) (V 401 S) ou manuelle (V 401)

* **Matériaux utilisés :**

- Aciers inoxydables austénitiques au chrome nickel
- Ils permettent le fonctionnement à l'eau de mer.

* **La mécanique :**

- Moteur asynchrone
- Transmission par courroie
- Roulements à billes étanches et graissés à vie

* **L'électricité :**

- Standard : 400 volts triphasé - 50 Hz - Autre sur demande
- Equipement électrique standard TELEMECANIQUE
- Protection IP 55 minimum
- Puissance totale : 0,75 kw triphasé
- Raccordement : 1 prise 3 + T
- Disjoncteur incorporé
- Circuit de commande en TBT

ACCESSOIRES LIVRES AVEC LA MACHINE :

Néant

OPTIONS :

- Support à roulettes avec bac à tranches
- Monophasé 230 Volts

AUTRES MODELES :

. Nous consulter.

CONFORMITE :

- Directive "Machines" 2006/42/CE
- Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014/30/UE
- Directive "Sécurité électrique" 2014/35/UE
- Directive "Matériaux" 1935/2004/CE
- Norme EN 1672-2 "Machines pour les produits alimentaires".