



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Trancheurs
Trancheurs automatiques
Machines sous vide
Matériels de Boucherie
Pesage

Hachoirs à viande inox

■ L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.



MAGASINS
LABORATOIRE



MOYENNE ET GRANDE
RESTAURATION



COLLECTIVITÉ



▲ Modèle HL

- Construction acier inoxydable
- Grille 4.5 mm, Prégrille 0 & couteau acier inoxydable
- Système simple et double coupe
- Inverseur de marche pour débouillage
- Groupe hachage entièrement démontable



OPTION 3 CORNETS POUR SAUCISSES (Uniquement pour modèles Simple coupe)

- Ø 70 : Code 0147
- Ø 82 : Code 0148
- Ø 98 : Code 0149



▲ Modèle HE

- Construction acier inoxydable
- Plateau réception de la viande inox
- Grille 6 mm & couteau acier inoxydable
- Groupe hachage entièrement démontable



Plateau réception de la viande démontable en acier inoxydable

Construction acier inoxydable

Inverseur de marche pour débouillage

GROUPE DE HACHAGE DÉMONTABLE



SIMPLE COUPE

DOUBLE COUPE

DOUBLE COUPE adaptable en TRIPLE COUPE



=



ou



ou



Grille simple coupe

Grille double coupe

Grille double coupe

Ajout pour triple coupe

Hachoirs simple coupe conseillés pour le travail de la viande fraîche
Hachoirs double coupe conseillés pour le travail de la viande fraîche, cuite ou nerveuse

RÉFÉRENCE	Ø BOUCHE (mm)	COUPE	DÉBIT (kg/H)	PUISSANCE (cv)	ALIMENTATION	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE Triphasé	CODE Monophasé
HL 82	82	Simple	300	2,0 / 1,5	Triphasé / Monophasé	450 x 280 x 460	40	0128	0127
HL 82/2	82	Double	300	1,5	Triphasé / Monophasé	450 x 300 x 360	40	0130	0129
HL 98	98	Simple	600	3 / 2,2	Triphasé / Monophasé	450 x 280 x 460	45	0132	0131
HL 98/2	98	Double	600	3 / 2,2	Triphasé / Monophasé	450 x 280 x 460	45	0134	0133
HE 70	70	Simple	100	1	Triphasé / Monophasé	400 x 240 x 480	30	0113	0112
HE 82	82	Simple	250	1,5	Triphasé / Monophasé	440 x 280 x 500	38	0115	0114