



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Trancheurs
Trancheurs automatiques
Machines sous vide
Matériels de Boucherie
Pesage

Hachoirs à viande réfrigérés

■ L'AVIS DU PROFESSIONNEL

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



MAGASINS



RESTAURATION



RÉFRIGÉRATION



◀ Modèle HR 82 & 98

- Construction acier inoxydable
- Réfrigération par froid statique
- Portionneur 4 diamètres 110 à 180 g (option)
- Production hamburger 500/H
- Travail en vrac sans démontage du portionneur



PORTIONNEUR
À STEAKS HACHÉS



COUTEAUX ET GRILLES
(nous consulter)

Modèle HVR 82 VITRINE



Vitrine panoramique
froid ventilé

Portionneur 4 diamètres
110 à 180 g
Calibrage automatique
Travail en vrac sans
démontage du portionneur

Bac stockage
viande hachée



SIMPLE COUPE

DOUBLE COUPE

=



ou



Grille simple coupe

Grille double coupe

Groupe hachage entièrement démontable : simple ou double coupe

RÉFÉRENCE	Ø BOUCHE (mm)	COUPE	DÉBIT (kg/h)	PUISSANCE (cv)	ALIMENTATION	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE
HR 82	82	Double	300	1,5	TRIPHASE	290 x 430 x 540	43	0143
HR 82 P AVEC PORTIONNEUR	82	Double	300	1,5	TRIPHASE	425 x 455 x 540	45	0144
HVR 82 VITRINE AVEC PORTIONNEUR	82	Double	300	1,5	TRIPHASE	480 x 525 x 540	68	0145
HR 98	98	Double	450	2,5	TRIPHASE	345 x 510 x 560	56	0140
HR 98 P AVEC PORTIONNEUR	98	Double	450	2,5	TRIPHASE	425 x 545 x 560	58	0141
Alimentation monophasé 230V								0146