

hachoirs TX82 - TX98



TX98

Entièrement inox 18/10.
Carter monobloc compact.



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE
THE FOOD PARTNER

hachoirs TX82-TX98



TX82

Meat mincers Type TX 98-TX82

Entirely 18-10 stainless steel (crank case, body, screw...). Monobloc crank case. Dismantling of body just by unlocking of the side handle. Oil bath speed reducer (permanently oiled). Hardened and grinding pinions in steel. 3 phases, 220V/380V, 50/60Hz.

OPTION

Single phase motor 220V

HACHOIRS TX82 - TX98

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ. Option monophasée 220 V.

	Diamètre Diameter	Puissance Power	Grille Grate	Encombrement Carter Crank case dimensions.	Poids Weight	Débit théorique Theoretical rate
TX82 Double coupe - Système unger TX82 Double cut – System unger	82 mm	1,5 cv	Ø 3	392 X 585 X 489mm	30 kg	300 kg/h
TX98 Simple coupe - Système entreprise TX98 Single cut – System entreprise	98 mm	3 cv	Ø 5	559 x 527 x 547	58 kg	550 kg/h
TX98 Double coupe - Système unger TX98 Double cut – System unger	98 mm	3 cv	Ø 5	559 x 527 x 547	58 kg	550 kg/h
TX98 sur socle TX98 on base 98 mm	98 mm	3 cv	Ø 5	500 x 400 x 1120 mm	88 kg	550 kg/h

Pièces mécaniques TX98 simple coupe système INTERPRISE

Mechanical parts of TX98 single cut entreprise system



Pièces mécaniques TX98 double coupe système UNGER

Mechanical parts of double cut TX98 unger system

Corps et hõlice bien travaillõs pour un hachage parfait

Body and endless screw well profiled to have a perfect mincing

Hachoir TX98 sur socle

