

# Hachoirs modèles de table ou sur socle

## W22/82 • W32/98 • W114 • W130



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



W22  
W82



W32K  
W98K  
W114K



W130



W32L  
W98L  
W114L

***Hachoirs robustes et durables.***



*Plaques en acier inoxydable et couteaux de haute qualité Lumbeck & Wolter Allemagne.*



# Caractéristiques distinctives



Grand plateau supérieur avec grille C € protections des mains.

6 puissants modèles

Hachoirs sur socle

- **W32L/W98L** 2,2 kW (3 CV)
- **W114L** 3,7 kW (5 CV)
- **W130** 5,5 kW (7,5 CV)

Hachoirs de table

- **W22/W82** 1,1 kW (1,5 CV)
- **W32K/W98K** 2,2 kW (3 CV)
- **W114K** 3,7 kW (5 CV)

Châssis totalement en acier inoxydable.



# Avantages en un coup d'oeil



**Ensemble corps de hachage entièrement en acier inoxydable de haute qualité, microfusion à la cire perdue.**



Poignées W130

**Corps extérieur démontable.  
Meilleur hachage vu que la chaleur du  
moteur n'est pas transmise à la viande.**





# Systèmes de coupe



**Systèmes de coupe disponibles pour obtenir le meilleur résultat en fonction du produit.**

## W82

- Unger 2 (H-82), simple coupe
- Unger 3 (H-82), double coupe
- Unger 5 (H-82), quadruple coupe

## W98L/K

- Unger 2 (B-98), simple coupe
- Unger 3 (B-98), double coupe
- Unger 5 (B-98), quadruple coupe

## W114L/K

- Unger 2 (D-114), simple coupe
- Unger 3 (D-114), double coupe
- Unger 5 (D-114), quadruple coupe

## W130

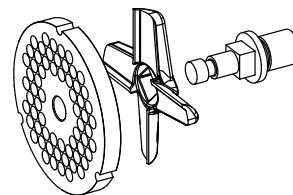
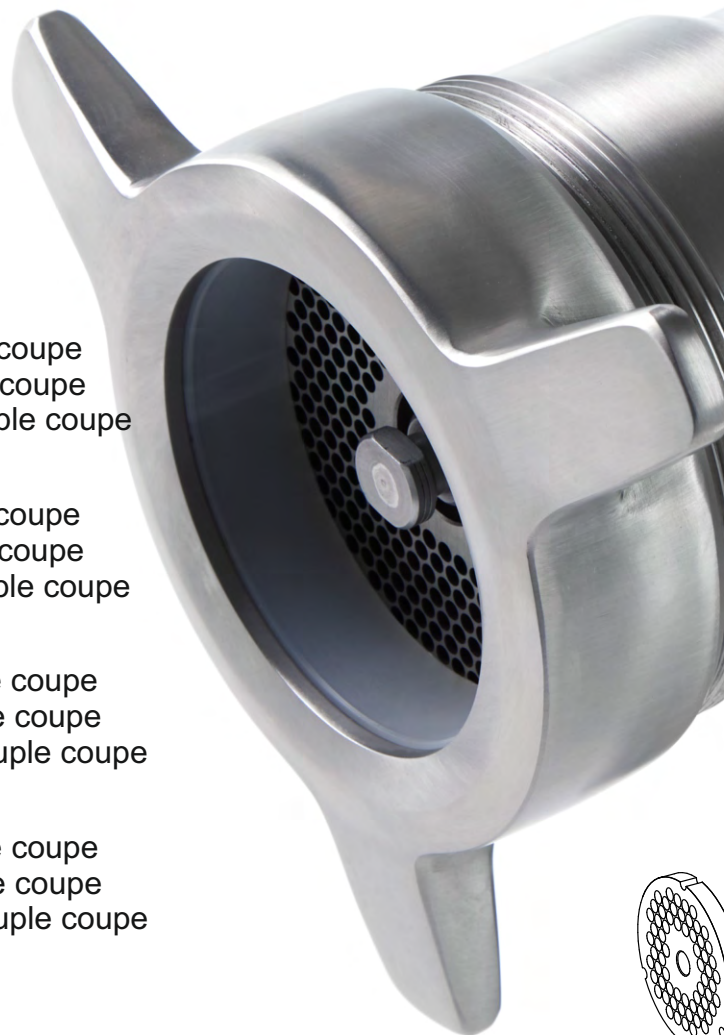
- Unger 2 (E-130), simple coupe
- Unger 3 (E-130), double coupe
- Unger 5 (E-130), quadruple coupe

## W22

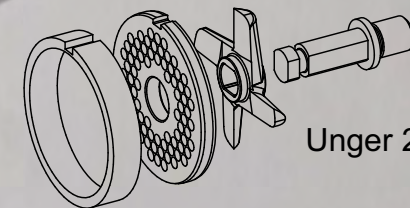
- Enterprise 22, simple coupe

## W32L/K

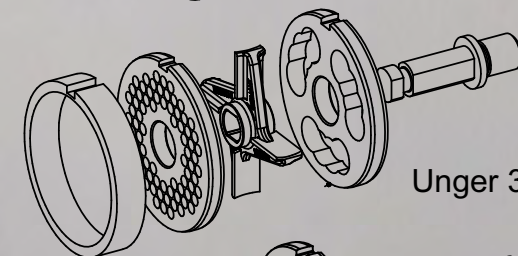
- Enterprise 32, simple coupe



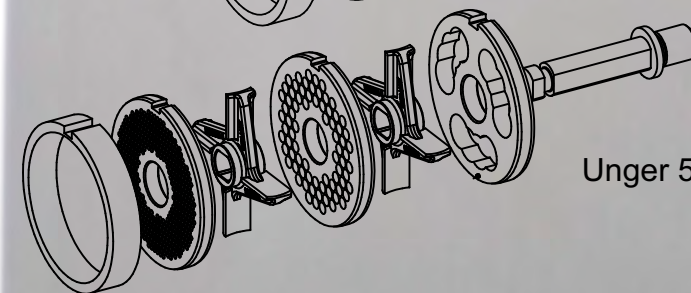
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5



# Couteaux & Plaques



Les couteaux Lumbeck&Wolter Allemagne fournis avec les hachoirs Talsa sont en acier inoxydable ou en acier au carbone avec revêtement au zinc, de la plus haute résistance et durabilité.

Les plaques fournies sont 100% en acier inoxydable AISI420. Ce matériau se distingue par sa très faible usure, prolongeant ainsi considérablement la longévité des plaques.

| Livré standard, selon le système de coupe                | U5           | U3        | U2        | Enterprise |
|--|--------------|-----------|-----------|------------|
| Plaque de pré-hachage 3 grands trous droits INOX AISI420 | 1            | 1         | -         | -          |
| Couteau double coupe L&W "Robot S4" INOX                 | 2            | 1         | -         | -          |
| Couteau simple coupe L&W 4 lames                         | 1            | 1         | 1         | -          |
| Plaques de hachage DIN 9805 INOX AISI420, trous ø        | 3, 5 + 7.8mm | 5 + 7.8mm | 5 + 7.8mm | -          |
| Bague de compensation U5->U3                             | 1            | -         | -         | -          |
| Bague de compensation U5->U2                             | 1            | -         | -         | -          |
| Bague de compensation U3->U2                             | 1            | 1         | -         | -          |
| Couteau simple coupe L&W Enterprise "Type N"             | -            | -         | -         | 1          |
| Plaques de hachage Enterprise INOX AISI420, trous ø      | -            | -         | -         | 5 + 7.8mm  |

Plaques de hachage DIN9805 INOX AISI420 disponibles 2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

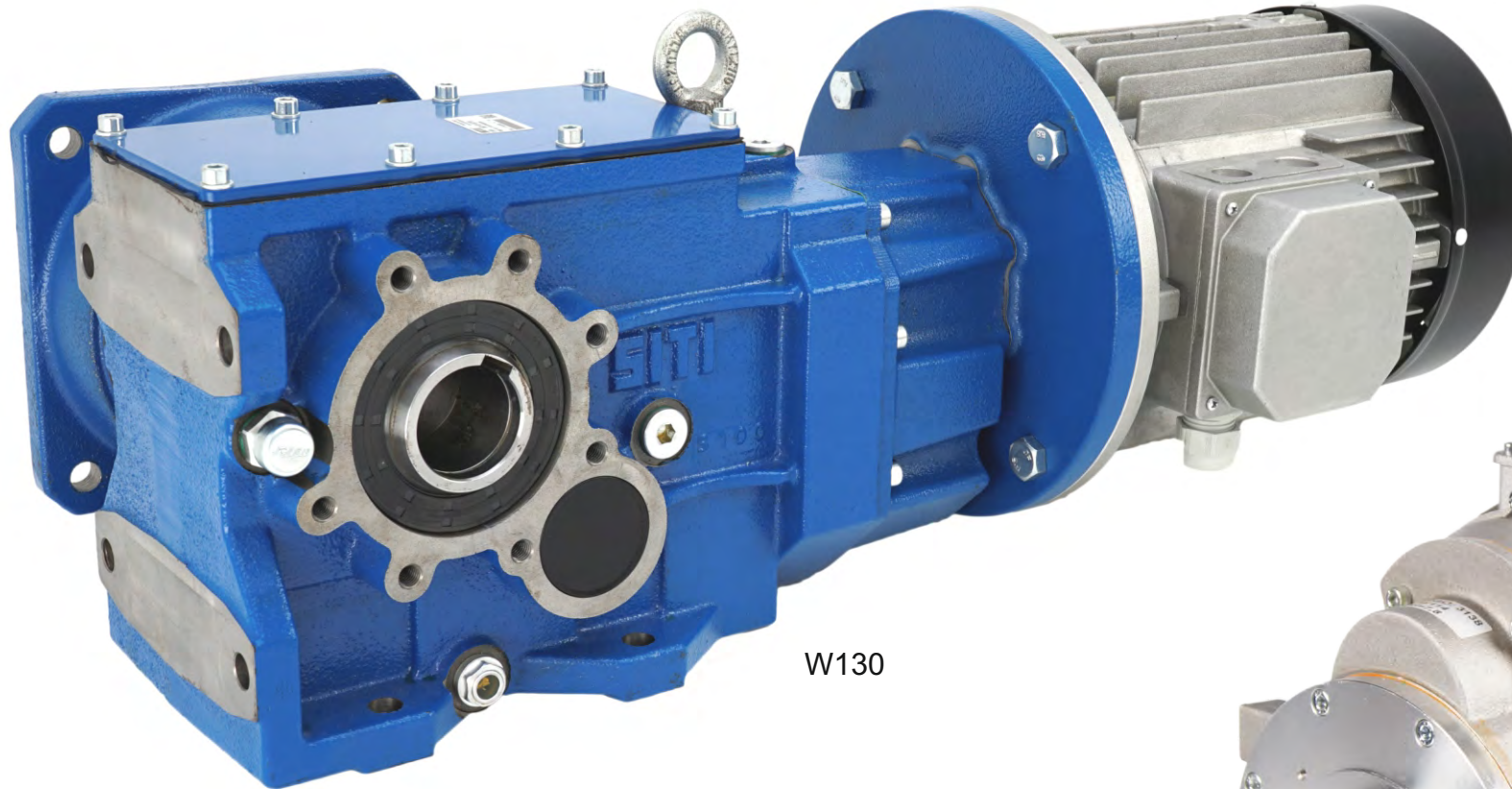
Plaques de hachage Enterprise INOX AISI420 disponibles 2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

D'autres couteaux et plaques de différentes tailles et matériaux sont disponibles directement auprès de Lumbeck&Wolter.

# Moteur-réducteur de haute qualité



**Haut rendement et meilleure efficacité énergétique, plus silencieux et génération de chaleur réduite.**



W130

**Réducteur d'engrenages très robuste en acier, avec bain d'huile.**

**Avec protection thermique.**



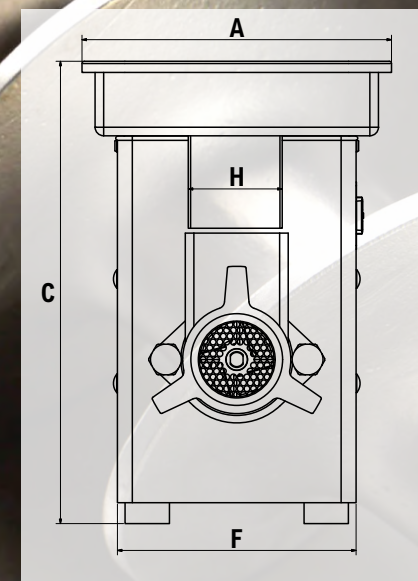
W114



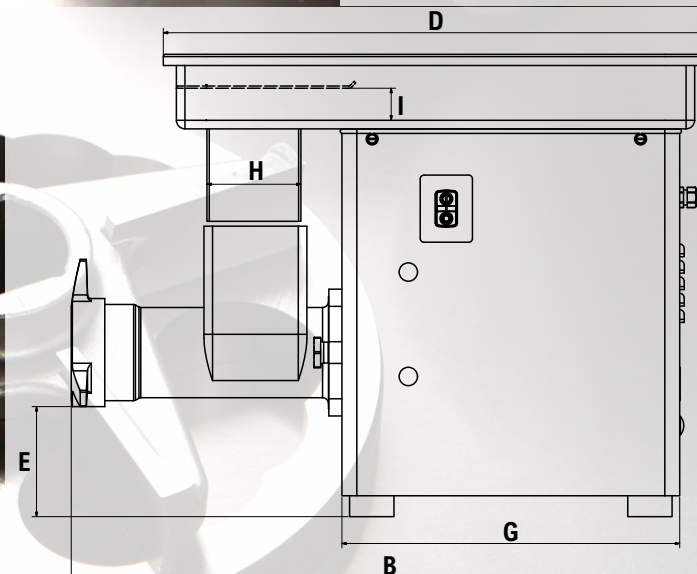
# Spécifications techniques



| Spécifications techniques               | W82/22                           | W98/32K                           | W98/32L     | W114K             | W114L     | W130               |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------------|-----------|--------------------|
| Type de modèle                          | De table                         | De table                          | Sur socle   | De table          | Sur socle | Sur socle          |
| Diamètre plaques                        | W82: Unger H 82 mm<br>W22: 83 mm | W98: Unger B 98 mm<br>W32: 100 mm |             | Unger D 114 mm    |           | Unger E 130 mm     |
| Capacité plateau                        | 10 litres                        | 23 litres                         | 52 litres   | 23 litres         | 52 litres | 78 litres          |
| Production orientative                  | ± 300 - 350 kg/h                 | ± 700 - 800 kg/h                  |             | ± 900 - 1200 kg/h |           | ± 1300 - 1700 kg/h |
| Puissance moteur triphasé               | 1,5 CV / 1,1 kW                  | 3 CV / 2,2 kW                     |             | 5 CV / 3,7 kW     |           | 7,5 CV / 5,5 kW    |
| Consommation moteur triphasé            | 400/380 V                        | 2,5 A                             | 5,0 A       | 8,3 A             |           | 13,2 A             |
|   | 230/220 V                        | 4,3 A                             | 8,7 A       | 14,3 A            |           | 22,8 A             |
| Puissance moteur monophasé              | 1,5 CV / 1,1 kW                  | 2,6 CV / 2 kW                     |             |                   |           |                    |
| Consommation moteur monophasé 230/220 V |                                  | 9,6/10,1 A                        | 10,8/12,2 A |                   |           |                    |
| Poids net machine triphasée             | ± 47 kg                          | ± 77 kg                           | ± 107 kg    | ± 96 kg           | ± 127 kg  | ± 256 kg           |
| Intensité sonore de la machine à 1m     | 60 dB(A)                         | 62 dB(A)                          | 62 dB(A)    | 64 dB(A)          | 64 dB(A)  | 64 dB(A)           |
| Température d'utilisation tolérable     | +5° à +40° C                     |                                   |             |                   |           |                    |
| Niveau d'humidité relative tolérable    | 20 à 90 %                        |                                   |             |                   |           |                    |



| cm                | Dimensions         |                    |                  |                    |                  |                    |
|-------------------|--------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
|                   | W82/22             | W98/32K            | W98/32L          | W114K              | W114L            | W130               |
| A                 | 31                 | 42                 | 56               | 42                 | 56               | 64                 |
| B (U3)            | 60                 | 78                 | 87               | 82                 | 82               | 105                |
| B (U5)            | 62                 | 81                 | 90               | 85                 | 95               | 108                |
| C                 | 46                 | 61                 | 102              | 61                 | 102              | 125                |
| D                 | 52                 | 73                 | 83               | 73                 | 83               | 94                 |
| E                 | 17                 | 14                 | 52               | 13                 | 51               | 69                 |
| F                 | 26                 | 32                 | 44               | 32                 | 44               | 52                 |
| G                 | 33                 | 45                 | 53               | 45                 | 53               | 62                 |
| H                 | 9                  | 13                 | 13               | 13                 | 13               | 15                 |
| I                 | 4                  | 5                  | 5                | 5                  | 5                | 6                  |
| Emballage (LxPxH) | 70x35x50           | 96x69x91           | 108x74x122       | 96x69x91           | 108x74x122       | 118x83x138         |
| Volume emballage  | 0,1 m <sup>3</sup> | 0,6 m <sup>3</sup> | 1 m <sup>3</sup> | 0,6 m <sup>3</sup> | 1 m <sup>3</sup> | 1,4 m <sup>3</sup> |



# TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriqueur de hachoirs depuis plus de 85 ans.  
120 ans d'expérience industrielle dans les machines.  
Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Quatre générations de la famille Belloch ont réussi à ce qu'un petit atelier mécanique, fondé en 1900, pour donner service à l'industrie électrique se convertisse 100 ans plus tard en une structure industrielle efficace de plus 6000m<sup>2</sup> où l'attention, l'enthousiasme et l'amélioration continue sont au centre de chaque détail de nos machines.

Dans ce catalogue, nous vous offrons le meilleur de nos connaissances et expérience ainsi que les machines les plus modernes et innovantes, récemment dessinées à l'aide d'un logiciel de technologie avancée 3D et avec le support en recherche, développement et innovation (RDI) de l'Union Européenne.

Merci pour votre confiance.

Notre gamme de produits :

- Poussoirs
- Pétrins-Mélangeurs
- Hachoirs
- Cutters
- Marmites Automatiques



Talsabell s.a.  
Valencia - Espagne  
[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.