

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

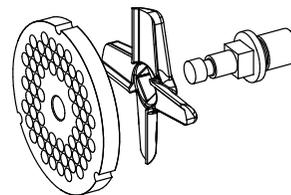
- Unger 2 (E-130), simple coupe
- Unger 3 (E-130), double coupe
- Unger 5 (E-130), quadruple coupe

W22

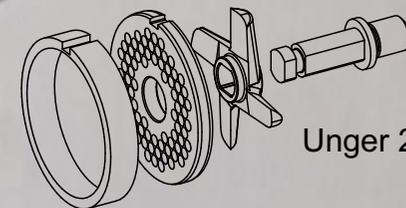
- Enterprise 22, simple coupe

W32L/K

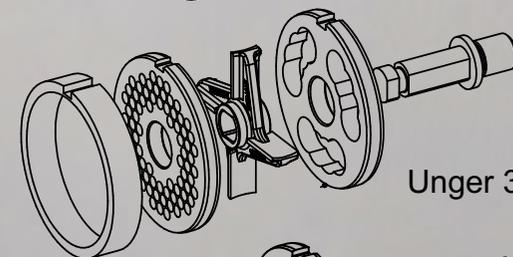
- Enterprise 32, simple coupe



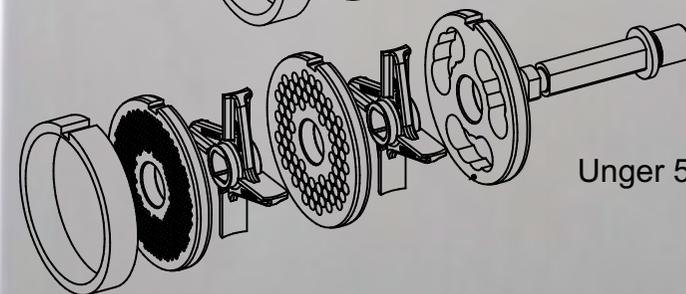
Enterprise



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

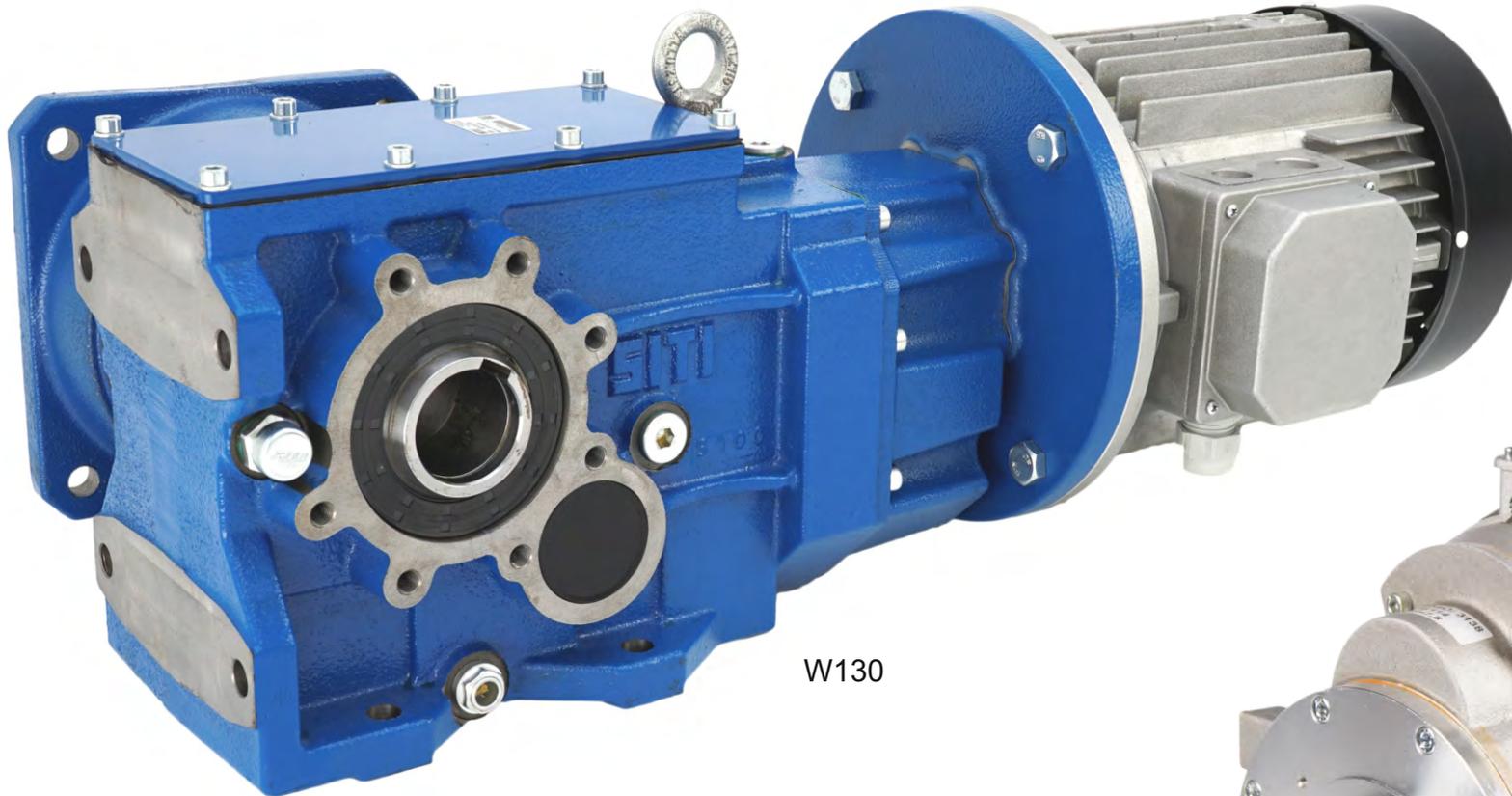
Plaques de hachage DIN9805 INOX AISI420 disponibles	2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm
Plaques de hachage Enterprise INOX AISI420 disponibles	2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

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.

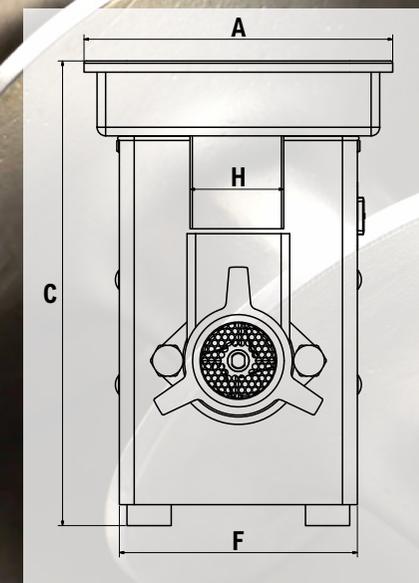


W114

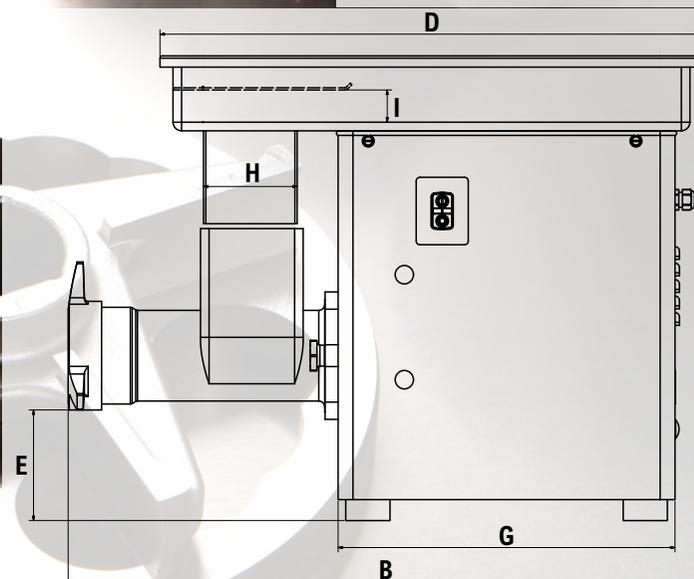
Spécifications techniques



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 W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm 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 ³	0,6 m ³	1 m ³	0,6 m ³	1 m ³	1,4 m ³



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 6000m² 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



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.