

III/110f

**BIZERBA | HACHOIR****FW-N 22/82**

** UN APPAREIL COMPACT EN ACIER
INOXYDABLE AVEC BACS DE REMPLISSAGE
EN 2 DIMENSIONS DIFFERENTES.

**FW-N
22/82**

→ **BIZERBA. UN ARGUMENT DE POIDS.**

→ FW-N 22/82



** RIEN DE MIEUX QU' UNE COULEUR FRAICHE



POUR UNE BONNE VIANDE

HACHEE ET UN TATARE?

→ Votre plus pour qualité et précision

C'est précisément la viande hachée et le tataré qui sollicitent l'oeil du client au moment de l'achat. Un aspect appétissant et frais de la découpe est alors particulièrement important. Par un procédé de découpe très soigné du hachoir FW-N 22/82, la viande est davantage coupée et moins broyée (concasée, écrasée). La marchandise acquiert de ce fait d'avantage un volume ramolli, la viande hachée se chauffe peu et ne subit aucun empatement. Par un enrichissement élevé en oxygène, la viande se maintient dans toute sa fraîcheur et garde son aspect naturel.

→ Emploi

Le hachoir FW-N 22/82 est parfaitement adapté à la découpe de toute viande, soit crue, cuite ou alors fumée et sans distinction de son état propre, soit maigre ou grasse ou en tant que lard. De plus, les matières suivantes peuvent être soumises à la découpe : abats, couennes, légumes pour potage, oignons etc. Les points forts étant l'utilisation dans les métiers de la boucherie, les denrées alimentaires ou les métiers de l'épicerie fine ainsi que les cuisines de collectivités.

La conception compacte permet une installation dans des lieux de vente, des vitrines congelées ou dans des salles de préparation.

→ Fonctions

Le système d'entraînement du hachoir FW-N 22/82 est sans entretien et garantit un

bon fonctionnement. Il se compose d'un moteur triphasé puissant, d'un engrenage à vis sans fin et d'une courroie à haute performance. Un commutateur de protection empêche le démarrage du moteur après coupure de la tension garantissant ainsi une sécurité optimale pour l'utilisateur. La construction mécanique permet sur la base d'un seul appareil une utilisation au choix des différents insertions de hachoir en acier inoxydable :

- FW-N 82 : Système Unger avec collet, en 3 ou 5 pièces.
- FW-N 22 : système Enterprise, 2 pièces.

→ Une technique d'avant-garde

Le hachoir FW-N 22/82 avec ses raccords sans soudure du bac de remplissage jusqu'au col de remplissage et de la prise par le carter de la vis sans fin est entièrement usiné en acier inoxydable. Le bac de remplissage est disponible en 2 dimensions. Dans la version standard avec 8,3 l au choix avec 13,5 l de capacité de remplissage. La capacité théorique de passage selon la qualité de la viande et l'utilisation du hachoir se situe à une valeur allant jusqu'à 350 kg /heure.

Une ouverture aisée en entonnoir du bac de chargement permet une introduction rapide de la marchandise de découpe et par conséquent une cadence de travail élevée. Le hachoir W-N 22/82 est protégé contre les jets d'eau et offre, de par son cadre en caoutchouc profilé résistant, un appui optimal sans rainures aux denrées alimentaires ; le cadre

→ Des jeux de coupe contrôlés et de toute première qualité

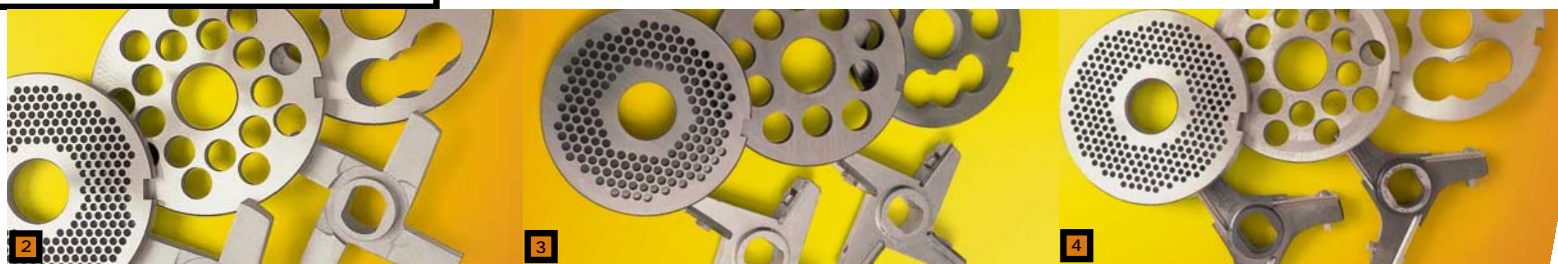
1 Jeu de coupe L+W Longlife, 2 pièces avec capot fileté, 1 couteau (lames soudées), et disque perforé Ø 3mm.

2 Jeu de coupe L+W, 5 pièces avec ébaucheur, 2 couteaux, 2 disques perforés Ø 3 et 13mm.

3 Jeu de coupe Christ, 5 pièces avec ébaucheur, 2 couteaux (lames changeables) 2 disques perforés Ø 3 et 13mm.

4 Jeu de coupe Lico, 5 pièces avec ébaucheur, 2 couteaux (lames changeables) 2 disques perforés Ø 3 et 13mm.

RAICHE ET NATURELLE DE LA MARCHANDISE !



→ LA GARANTIE D'UNE

BONNE CADENCE DE TRAVAIL !

en caoutchouc est aéré. Les touches colorées, dimensionnées et situées à l'avant du châssis sont parfaitement lisibles. Elles assurent ainsi une utilisation confortable et sûre.

→ Nettoyage et entretien

Quelques manipulations seulement sont nécessaires à l'extraction et au nettoyage de l'insertion complète du hachoir composé du carter de vis sans fin, de la vis sans fin et de l'écrou-raccord du châssis de l'appareil.

→ Equipement supplémentaire

- Brosse de nettoyage; • extracteur (pour FW-N 82); • pilon;
- levier complet (pour FW-N 22); • disque perforé 5mm et

anneau d'écartement (pour FW-N 82); • disque perforé 4,5mm (pour FW-N 22); • protection contre les projections (avec supplément de prix)

→ Protection contre le risque d'accidents

Le hachoir est admis selon les directives pour machines de la CE Nr. 89/392/CEE pour la sécurité et l'hygiène par un laboratoire de contrôle attitré et selon le contrôle de modèle Nr. 94041/94042 et contrôle GS Nr. 94047/94049.

Pour l'installation et l'utilisation de l'appareil, veuillez respecter la notice d'emploi.

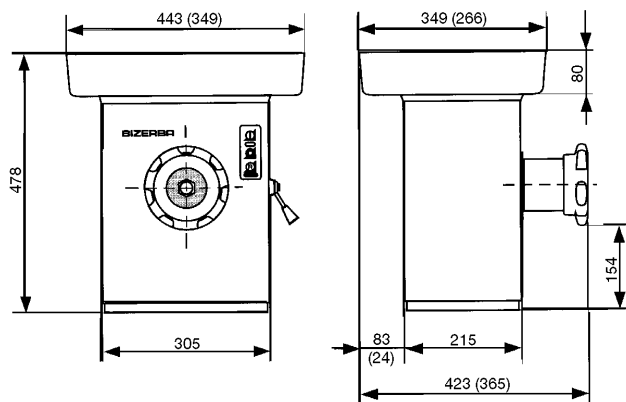
LES PRINCIPALES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



	Courant	Tension*)	Fréquence	Courant nominal absorbé	Puissance nominale absorbée
		V	Hz	A	kW
→ Courant monophasé :		230	50	10,5	2,4
→ Courant triphasé :		230/400	50	6,9/4,0	2,3
		240/415	50	6,3/3,6	2,3
		220	60	6,9	2,3

*) Tensions différentes selon le pays

→ Dimensions :mm (petit bac)



*) Jeu de coupe L+W pour système Unger et Enterprise en série ; pour les autres jeux de coupe supplément de prix.

→ Capacité de passage selon le type de viande et l'utilisation du hachoir :

env. 350 kg/h

→ Volume du bac :

grand bac 13,5 l, petit bac 8,3 l

→ Diamètre ou ouverture de remplissage :

52mm

→ Distance de l'ouverture à la vis sans fin :

120mm (137mm)

→ Poids brut :

sans insertion hachoir 36,5kg, avec insertion hachoir 45kg

→ Temperature de fonctionnement: -10°C / +40°C

→ Bruit:

68 dbA

→ Socle:

305x215mm (LxP)

→ Jeux de coupe *)

embau- cheur	couteur	disque perforé Ø	anneau d'écartement étroit/large

→ FW-N 22, 2 pièces - 1 3mm + (4,5mm)

→ FW-N 82, 5 pièces 1 2 3mm + (5mm) + 13mm 1 1

→ Dimensions d'emballage :

largeur x profondeur x hauteur 540x500x590mm

→ Mode de protection IP :

45

**** UNE CONCEPTION MULTIFONCTIONNELLE ET INNOVATIVE DE LA BIZERBA FW-N 22/82.**

Les caractéristiques techniques ci-dessus sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées à tout moment.



BIZERBA

→ BIZERBA. UN ARGUMENT DE POIDS.