

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 !



