

DRC HM 100L 114/98/32



Hachoir mélangeur automatique

NOUVEAU

Fiabilité

Coupe homogène

Haut rendement

Machine aux normes en vigueur



- Carrosserie monobloc sur socle
- Grande contenance de cuve (100 litres)
- Bras de mélange + corps extérieur entièrement démontable facilitant le nettoyage
- Automatisation du mélange et du hachage pour une préparation et un débit optimal sans effort
- Peut hacher au dessus de tous les mélangeurs PSV
- Panel de commande étanche pour un nettoyage efficace
- Machine ergonomique facile à utiliser et à déplacer



Info et renseignements sur :

Contact : info@psv-groupe.com

Tél : 00(33)1.34.46.86.86



Panel de commande

Un panel de commande étanche simple et intuitif vous permettant d'accéder à toutes les fonctions de la machine



Automatisation

Un programme automatisé évite les opérations d'amenage de la viande ce qui permet aux opérateurs de s'atteler à d'autres tâches augmentant ainsi votre rendement et donc votre rentabilité

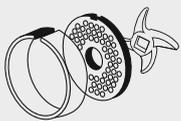


Bras de mélange

La Conception du bras de mélange permet un amenage sans aucune perte. Il est demontable afin de faciliter l'entretien de la machine.

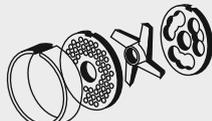


Dotations de serie

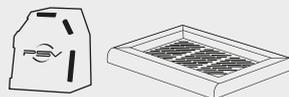


Simple coupe
ENTREPRISE 32

ou

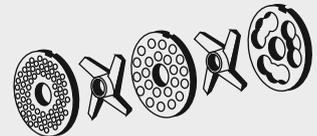


Double coupe
UNGER 98



**Capot de sécurité de corps
et couvercle de cuve asservis**

Option



Triple coupe
UNGER 98 et 114
(5 éléments de coupe) UNGER 5



Groupe PSV, Usine du Berre au Loup,
D147-BP20 95420 Genainville-France
www.psv-groupe.com