

Hachoirs pour l'industrie

Hachoir automatique 160 et 200 mm Mélangeur-hachoir 160 et 200 mm

Hachoir à haut rendement pour le travail
de la viande fraîche et congelée, fromage, gras, légumes etc.

Avec élévateur
et système de séparation de nerf (en option). Conforme C. E.

Hachoir automatique



Les hachoirs automatiques 160 et 200 mm ont été conçus pour une application industrielle

- production élevée,
- hauts rendements conçus pour un travail en continu,
- travail silencieux,
- d'avant-garde en hygiène et sécurité,
- maintenance et entretien réduits,
- dans la lignée des produits design K+G WETTER.

Sans oublier la qualité des produits en sortie

- grain régulier sans farcissage,
- pas d'écrasement de la viande et des gras,
- pas de mottage ni compactage,
- minimum d'élévation de température,
- rapidité et homogénéité de mélange des matières premières avec le mélangeur-hachoir.



Le hachoir automatique 160 et 200 mm de diamètre de plaque est conçu sur le principe de deux vis superposées. Une vis d'alimentation dans le fond de la trémie véhicule le produit vers la vis de hachage. Celle-ci comprime la matière première pour la rendre plus dense et évite les vides d'air. La zone entre ces deux vis a été conçue pour éviter toute contrainte au produit au moment du passage d'une vis à l'autre tout en ayant suffisamment de pression pour permettre le passage du produit à travers le jeu de coupe. Il en résulte une faible élévation de température.

La vis d'alimentation comme la vis de hachage ont le même sens de transport tout en ayant une alimentation autonome. La vis d'alimentation à deux vitesses, celle de hachage trois, sur demande. La troisième vitesse ou vitesse «G» véhicule les produits difficiles tels que viande congelée avec une vitesse réduite. Un jeu de coupe spécial transforme en toute sécurité le produit.



Les hachoirs 160 et 200 mm sont commandés par un tableau digital facilement accessible. Sa surface lisse et plate sans recoins, ni boutons sont d'un nettoyage et d'une hygiène totale. Le tableau de puissance intégré à la machine dans un coffret étanche est facilement accessible grâce à une trappe sur le côté de la machine. Ce dernier est pivotant muni d'une charnière. Il peut lors d'une intervention être extrait du châssis de la machine pour en faciliter l'accès.

Afin d'éviter le fonctionnement à vide du jeu de coupe la mise en route de la vis de hachage est légèrement retardée. Ce dispositif fonctionne de façon suivante, en mettant en route le hachoir avec la touche «G» respect. «Wolfen I» et en la maintenant, le produit est introduit dans la vis de hachage, en relâchant celle-ci, la vis de hachage se met automatiquement en route pour véhiculer le produit à travers le jeu de coupe. Le hachoir 160 et 200 mm est pourvu d'une courte marche arrière.



Le palier avant peut facilement être enlevé sans clé à la main pour la nettoyage. Bien entendu les hachoirs 160 et 200 mm sont pourvus du système d'extraction de vis de hachage et du jeu de coupe.

Le châssis de la machine est clos de tout les cotés en dessous par une plaque en inox. L'eau de lavage ne peut pénétrer à l'intérieur. Toutes les parties en contact avec le produit, les parois les vis, le croisillon de maintien, le jeu de coupe, l'écrou de serrage sont en acier inox. La vis d'alimentation comme la vis de hachage en acier inoxydable tournent dans des roulements à rouleaux massifs, ensemble hermétiquement étanchéifiés par rapport au produit. Le marche-pieds comme le capot de protection de sortie sont protégés ainsi que le capot de protection du palier de la vis d'alimentation par des détecteurs magnétiques. La vis d'alimentation est pourvue d'un système de freinage. Les pieds en forme de cylindre clos munis d'un socle anti-vibrations limitent les vibrations.

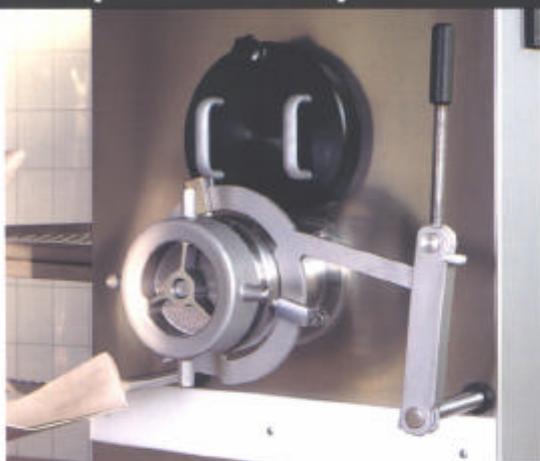
Equipements optionnels

Système d'élévation



Un élévateur compact facilite le chargement. Il est intégré à la machine partie intégrante du hachoir et ne nécessite pas de fixation au sol. Pendant toute la phase ascensionnelle du chariot ce dernier est maintenu à l'horizontal et seulement basculé arrivé largement au-dessus de la trémie.

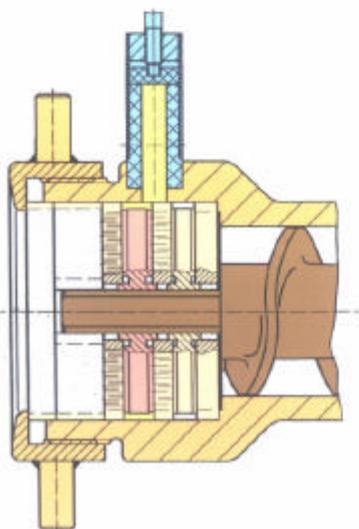
Verrouillage du prédécoupeur



Le système de verrouillage du prédécoupeur fixe celui-ci et empêche la compression du jeu de coupe limitant la friction et évitant ainsi l'échauffement, tout en diminuant son usure.

Système de dénervage

Tous les hachoirs de K+G WETTER peuvent être équipés d'un système de dénervage. Il se compose d'un jeu de coupe en 5 éléments avec couteau séparateur. Devant la plaque fine se rassemblent les corps durs: cartilage, nerfs, petits os. Le couteau séparateur racle ces corps durs et à travers une goulotte les évacue en périphérie de la plaque. Une ouverture latérale dans la tête du hachoir, dont l'ouverture est réglable, facile d'accès (pas en contact avec le produit) permet de



recupérer plus ou moins en fonction du réglage de l'opérateur, et les évacuer vers un bac placé à côté de la machine.

Cinq raisons au dénervage

1. Le produit est anobl, sa catégorie est rehaussée.
2. Vous pouvez régler la récupération en continu par un levier situé sur le côté du système.
3. Le triage peut être supprimé.
4. La plaque de sortie ne s'obstrue plus de cartilage empêchant la viande de passer librement. La coupe est plus nette.
5. La durée de vie du jeu de coupe est prolongée.

Mélangeur-hachoir 160 et 200 mm

Les mélangeur-hachoirs de K+G WETTER évitent un investissement supplémentaire, pas de mélangeur, un travail plus rationnel évitant une opération de chargement et de déchargement.

Les matières premières pour les différentes sortes de charcuteries sont pré-mélangées avant hachage. La chair pour la «saucisserie» saucisson sec, de même que les marquants pour le saucisson est dans un deuxième stade hachée en un grain net et clair.



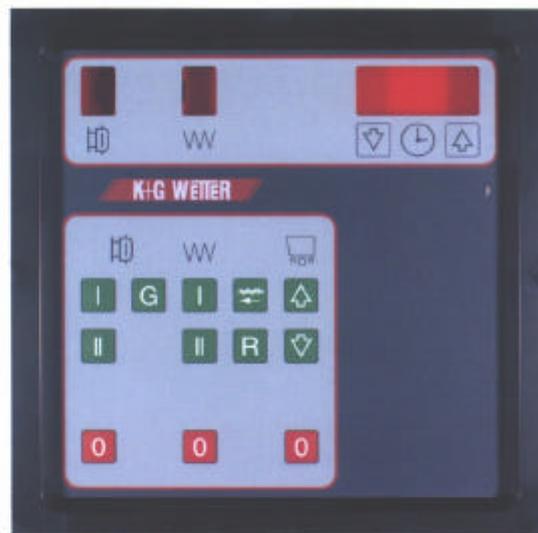
Pour cela la machine dispose d'un axe muni de pales, situé au dessus de la vis d'alimentation, qui de par leur forme et leur positionnement garantissent un mélange homogène et rapide.

Pendant le mélange la vis d'alimentation tourne dans le sens contraire. Par cet effet l'on obtient un flux de produit qui accentue l'effet de mélange.

Dès que le mélange est effectué, on passe en hachage et la vis d'alimentation inverse son sens de rotation, véhiculant ainsi le produit vers la vis de hachage qui elle même le transporte à travers le jeu de coupe.

La vitesse de mélange comme le temps de celui-ci est affiché sur le display et peut être modifié grâce aux touches situées de part et d'autre du signe prévu à cet effet.

Les vis d'alimentation et de hachage sont en acier inoxydable. Les mélangeurs-hachoirs 160 et 200 mm sont pourvus d'une passerelle de sécurité protégée par détection magnétique. Le chargement s'effectue à l'aide d'un élévateur à colonne au moyen de chariots standard de 200 litres. Les commandes sont regroupées sur le tableau digital.



Mélangeur-hachoir

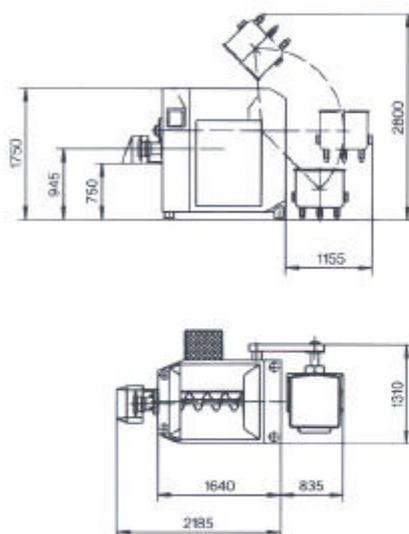


Caractéristiques techniques

		Hachoir automatique		Mélangeur-hachoir	
Diamètre des plaques	mm	160	200	160	200
Contenance de la trémie	env. l	360	360	530	530
Rendement en viande fraîche	max. t/h	8	11	8*	11*
Rendement en viande congelée	max. t/h	1,5	2	—	—
Capacité de mélange	max. kg	—	—	350	350
Puissance moteur	kW	17,5/30	21/35	17,5/30	21/35

Croquis coté

Hachoir automatique 160 et 200 mm



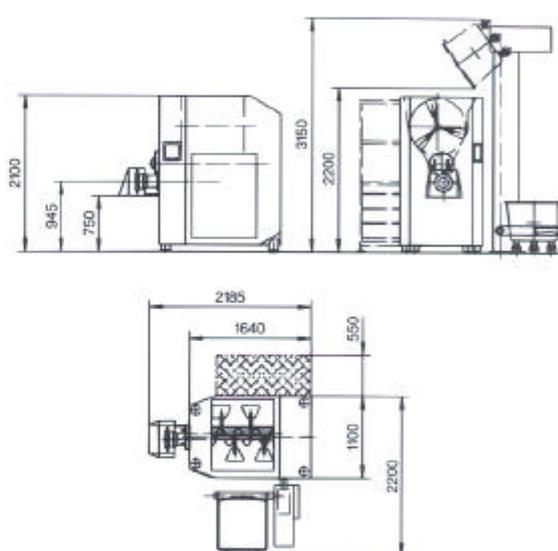
Les dimensions et croquis sont sans engagement. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis.

Si vous désirez plus de renseignements sur le hachoir automatique 160 et 200 mm nous nous tenons à votre disposition ou l'un de nos représentants.

Kutter- und Gerätebau Wetter GmbH
Goldbergstrasse 21
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein
Tél. +49 64 61 9 84 00
Fax +49 64 61 98 40 40

* Capacité pure du hachoir

Mélangeur-hachoir 160 et 200 mm



K+G WETTER et son service

Un entreprise jeune et dynamique créée en 1990 avec des connaissances de longue date dans la construction de machines pour l'industrie de la transformation de viande. De prime abord une contradiction, la plupart des collaborateurs sont issus et ont acquis leur savoir au sein de l'entreprise Krämer+Grebe, et ont pu ainsi les amener dans la nouvelle société K+G WETTER. Les machines construites par K+G WETTER sont fiables et ont fait leurs preuves. Elles sont incomparables dans leur qualité, cela s'entend non seulement pour les hachoirs 160 et 200 mm mais également pour le cutter 200 litres.

Les hachoirs pour l'industrie de la viande sont conçus robustes et fiables. Ils ont une maintenance réduite. Si toutefois une anomalie devait se présenter, notre service technique ou celui de l'un de nos représentants se tient à votre disposition, un simple appel téléphonique suffit.