

# Éminceur F-S 19

(en option avec support)



**L'éminceur F-S 19 coupe la viande et les abats dans une qualité de découpe manuelle.**

Cette unité est utilisable: en Magasin, Boucherie Industrielle, Collectivité importante.  
Ses lames peuvent couper 1,5 kg en une seule passe.

La viande introduite par quantité maximum de 1500 grammes dans la trémie est tranchée instantanément: les tranches sont réceptionnées, sans être séparées, dans un bac à viande placé en dessous. Cela permet de saisir la masse du produit tranché et de la représenter à 90° pour découpe en Lèches et en Dés si nécessaire.



**Différentes lames de coupe disponibles:**

4 – 6 – 9 – 12 – 15 – 18 – 24 – 27 – 36 mm

**Cadre de base optionnel composé de:**

- Châssis mobile, version basse avec deux roulettes pivotantes et deux roulettes fixes
- Guide des caisses avec interrupteur de fin de course pour les caisses en plastique existantes 600 x 400 x 210 mm
- Hauteur de la machine / sommet de la trémie env. 1000 mm
- châssis optimisé avec ouverture latérale pour les caisses E2
- Fixation des boîtes E2
- Protection de la prise de sécurité sur toute la boîte E2
- Outil de nettoyage pour \*manipulation sûre\*

**Détails:**

Rendement par heure: jusqu'à 500 kg

Largeur: 500mm

Profondeur: 770mm

Hauteur: 720mm

Alimentation: 1.5 kW

Voltage: 400V

**Châssis (fabrication spéciale Josef Koch AG / article 86038)**

