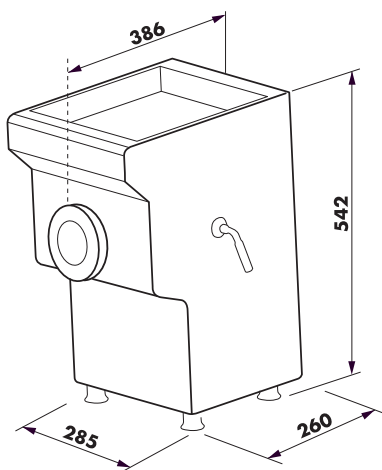




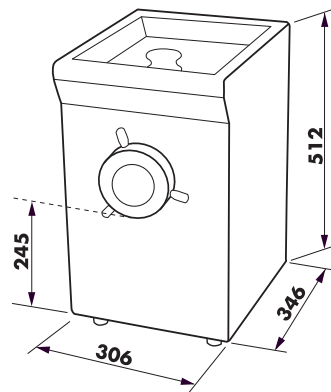
HACHOIRS

MEAT MINCERS





Dimensions
TX82



Dimensions
82 Classic

TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe
System entreprise and system unger



MACHINES ÉQUIPÉES DE
COUPEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



82 Classic

Corps fixe / Fix Body

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Corps fixe pour 82 CLASSIC

Nettoyage automatique du corps
grâce à une brosse s'installant
à la place de l'hélice

Corps démontable pour TX82

Très facile à nettoyer

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Fix body for 82 CLASSIC

Automatic cleaning of body
thanks to a putting brush instead
of helix

Dismountable body for TX82

Very easy to clean

System unger

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Simple coupe – System enterprise,

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
82 CLASSIC	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg

Hachoirs

Meat mincers



TX98

TX98 : Machine de table
TX98 COMPACT : Machine sur pieds
TX114 : Machine sur pieds
Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc
Corps démontable
Double coupe
Réducteur à bains de graisse (graissé à vie)
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE



TX98 Compact

TX98 : Machine of table
TX98 COMPACT : Machine on feet
TX114 : Machine on feet
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter
Dismountable body
System unger
Oil bath speed reducer (permanently oiled)
Very easy to clean
Complies with CE norms



TX114



Alimentation facile
du TX98 Compact
Easy feeding of TX98 Compact



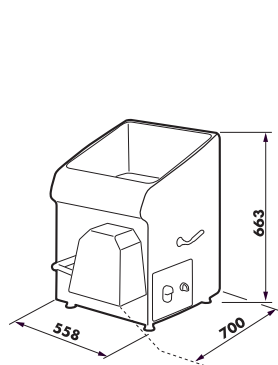
TX114 - Grille de protection pivotante contrôlée par contacteur de sécurité pour faciliter le nettoyage
Grate protection checked by contactor of safety to facilitate the cleaning



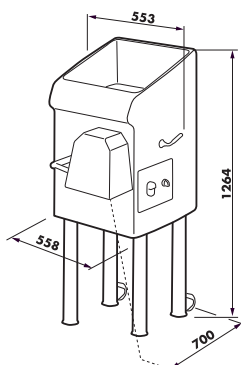
MACHINES ÉQUIPÉES DE COUTEAU "SOLID" (LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



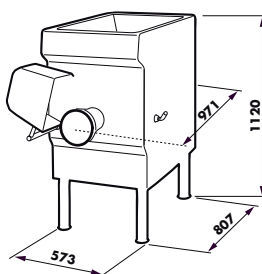
Simple coupe / System entreprise
Double coupe / System unger



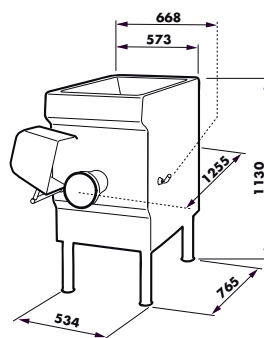
Dimensions TX98



Dimensions TX98 sur socle



Dimensions TX98 Compact



Dimensions TX114

Options disponibles

– Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Pied support pour TX98

– Foot support for TX98

Système de coupe

– Cutting system :

- Simple coupe – System entreprise,
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe)
– Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger).

Emballage export

– Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98	TRI, 400V, 50 HZ	3CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	20L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400V, 50 HZ	4,5CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg
TX 114	TRI, 400V, 50 HZ	5,5CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50L	114 mm	Ø 5 mm	130 Kg



Minimix 98

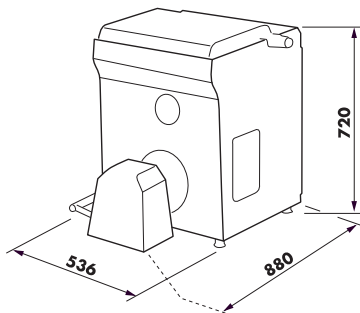


TX32 ML

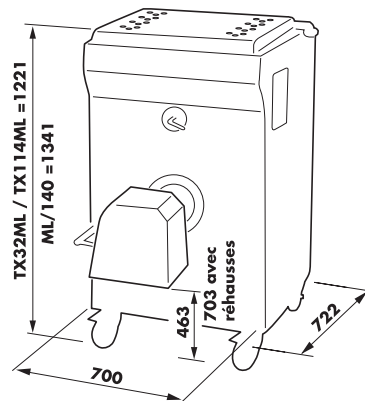
TX32 ML/140

TX114 ML

TX114 ML/140



Dimensions
Minimix 98



Dimensions
TX32 ML - TX114 ML



Bras de mélange
TX32 ML / Minimix 98
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98



MACHINES ÉQUIPÉES DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)

+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE

HACHOIR MELANGEUR
Double coupe ou simple coupe
Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc
2 motoréducteurs séparés
à bain de graisse
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE

MIXER GRINDER
System Unger or System enterprise
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter
2 separated motors reducers
with grease bath
Very easy to clean
Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

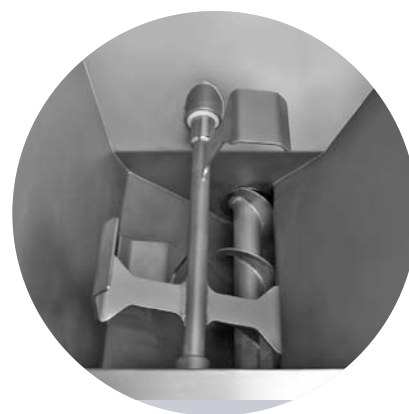
-Triple coupe (Utilisation possible avec 3 grilles et 2 couteaux supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a 3 blades and 2 knives on system unger)

Emballage export – Export packaging: Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
MINIMIX 22	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	500 Kg/h	40L	22 Enterprise	Ø 5 mm	90 Kg
MINIMIX 98	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40L	98 Unger	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 32 ML/140	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	140 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML/140	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	140 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg

Hachoirs

Meat mincers



Trémie / Hopper



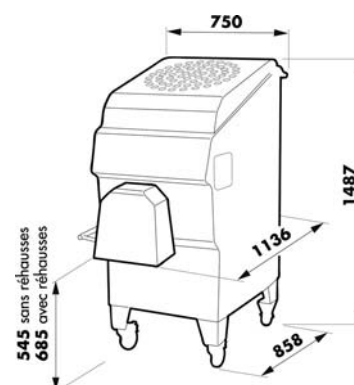
Pièces mécaniques pour
system double coupe

Mechanicals parts
for system unger



MACHINE ÉQUIPÉE DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)

+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Dimensions
TX130 Auto

TX130 Auto

MACHINE AUTOMATIQUE

Entièrement INOX 18-10

Double coupe

Carter monobloc

2 motoréducteurs
à bains de graisse séparés

Bras d'amenage
pour une alimentation automatique

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

AUTOMATIC MACHINE

Entirely in stainless steel 18-10

Double coupe

Monobloc carter

2 motors reducers
with distinct grease bath

Mixing arm
for automatic feeding

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

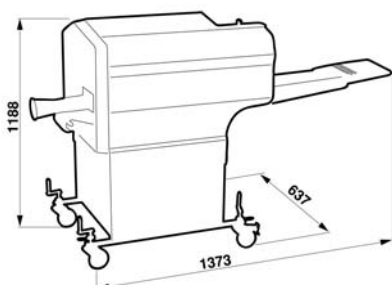
Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur bras d'amenage Driving arm motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 AUTO	TRI, 400V, 50 HZ	10CV (7,5 Kw)	0,35 CV (0,25 Kw)	1600 Kg/h	145L	130 mm	Ø 5 mm	220 Kg



MACHINE ÉQUIPÉE DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)

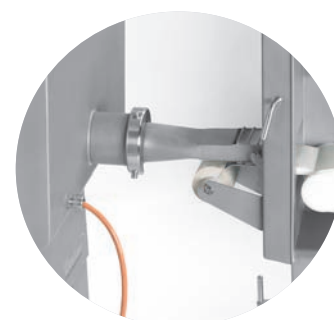
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Dimensions Portio 140



Raccordement TX32ML + Portio 140
Connecting TX32ML + Portio 140



Raccordement
Connecting

Portio 140

Machine compacte intégrant
le portionneur et le convoyeur

Entièrement INOX 18-10

Connectable au hachoir mélangeur
TX32 ML ou TX114 ML

Montés sur roulettes
(Réglable en hauteur)

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

Compact machine including
the portionner and the conveyor

Entirely in stainless steel 18-10

Connectable with the mixer grinder
TX32 ML or TX114 ML

With wheels
(Adjustable in height)

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

- **Pédale de commande à installer sur hachoir mélangeur**
– Control panel to install on the mixer grinder
- **Prise en façade sur hachoir mélangeur pour connexion portionneur** – Connection in facing on the mixer grinder for connecting the portionner

Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	2 moteurs 2 motors	Débit théorique Mincer motor	Taille steak Size steak	Vitesse de tapis Belt speed	Poids net Weight
PORTIO	0,7 CV (0,5 + 0,2 CV)	60 portions / min	De 60 à 260 mm de long x 110 x 35 mm	0,4 m/s	90 Kg
140	0,5 Kw (0,37 + 0,12 Kw)		From 60 to 260 mm of length x 110 x 35 mm		