

Hachoirs mélangeurs et hachoirs automatiques

TX 98 Minimix - TX98 ML - TX130 - Portio 140



TX98 ML
Carter monobloc
Bras pré-mélange
Aménage automatique

TX130 Auto



TX98 Minimix



Portio 140



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE
THE FOOD PARTNER

OPTION :

Fréquence – frequency : 60 Hz

Table pour TX98 MINIMIX

Table for TX98 MINIMIX

Portionneur convoyeur PORTIO 140 pour TX98ML

Portionner and conveyer for TX98ML

Réhausse sur les roulettes pour TX130 AUTO



TX98 ML

**HACHOIRS MÉLANGEURS
TX98 ML - TX130 AUTO**

Les hachoirs mélangeurs TX98 MINIMIX et TX98ML sont équipés de deux moteurs séparés. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des pré-mélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utilisés en automatique.

Mixer grinders TX98 MINIMIX and TX98ML are equipped with 2 separated motors. They allow to do some pre-mix, or some mixing between 2 meat crossings, but too to be used in automatic.



TX98 Minimix



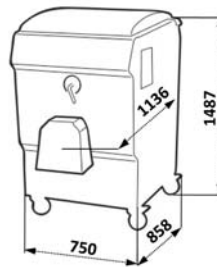
**Bras de mélange
TX98 ML**

Mixing arm TX 98 ML

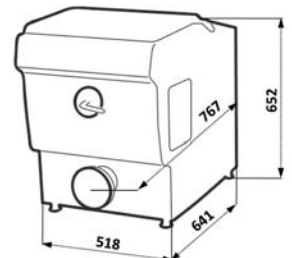


**Bras de mélange
TX98 MINIMIX**

Mixing arm TX 98 MINIMIX



**Dimensions
TX98 ML**



**Dimensions
TX98 Minimix**

**Pièces mécaniques TX98
double coupe
système UNGER**

*Mechanicals parts of double cut
TX98 UNGER system*



**Bras de mélange
démontable**

Mixing arm removable



Hachoirs mélangeurs et hachoirs automatiques

TX 98 Minimix - TX98 ML - TX130 - Portio 140



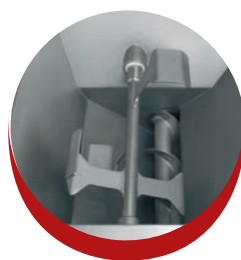
TX 130 AUTO

avec réhausse sur les roulettes

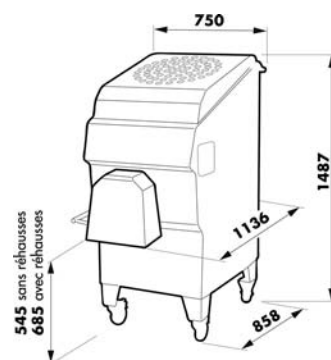
HACHOIR MÉLANGEUR TX130 AUTO

Le hachoir TX130 AUTO est équipé d'un bras d'amenage qui alimente en continu la vis de hachage ce qui permet d'obtenir des débits importants.

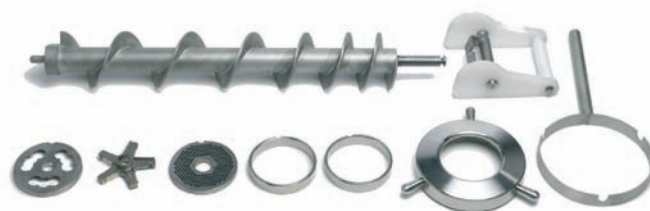
Meat mincer TX130 is equipped with a driving arm which feeds the helix in continu allowing to get important debits.



Trémie / Hopper



Dimensions
TX130 AUTO



Pièces mécaniques
pour system double coupe
Mechanicals parts for system unger

Réf Ref	Type machine Type of machine	Tension Tension	Contenance Contenance	Moteur hachage Grinder motor	Moteur mélange Mixer motor	Ø de sortie Diameter exit	Débit maximum Maximum débit	Poids Weight
TX98 MINIMIX	Hachoir mélangeur de table <i>Mixer grinder of table</i>	TRI, 400V 50 HZ	40 L	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw) Bras de mélange démontable	B98 ou 32	600 Kg/h	90 Kg
TX98 ML	Hachoir mélangeur <i>Mixer grinder</i>	TRI, 400V 50 HZ	105 L	5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw) Bras de mélange Démontable	B98 ou 32	800 Kg/h	150 Kg
TX130 AUTO	Hachoir automatique <i>Automatic grinder</i>	TRI, 400V 50 HZ	145 L	10 CV (7,5 Kw)	1,2 CV (0,375 Kw) Bras d'amenage fixe	E130 ou 32	1600 Kg/h	220 Kg



Portio 140

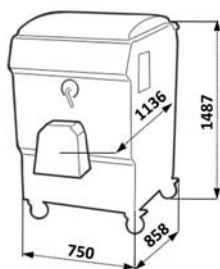
PORTIO 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur .
Connectable sur le hachoir mélangeur TX98ML.
Montés sur roulettes réglable en hauteur.
Débit théorique de 60 portions/min.
Dimensions réglables de (60 à 260 mm de long) x 110 x 35 mm.
Machine idéale pour la préparation de portions de viandes hachées à mettre en barquettes. Très facile à nettoyer et à utiliser.

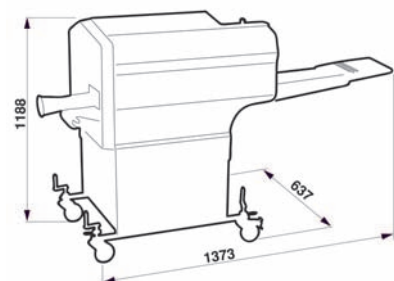
Compact machine composed with portioner and conveyor.
Connectable on the mixer grinder TX98ML. On adjustable wheels in height. Theoretical debit of 60 portions/min. Adjustable dimensions (from 60 to 260mm of length) x 110 x 35mm. Ideal machine for the production of minced meat to put in trays. Very easy to clean and use.



TX98 ML + Portio 140



Dimensions TX98 ML



Dimensions Portio 140



Portio 140 en position nettoyage
Portio 140 in cleaning position



Raccordement
Connecting



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

