

# ATTENDRISEUR A MAIN

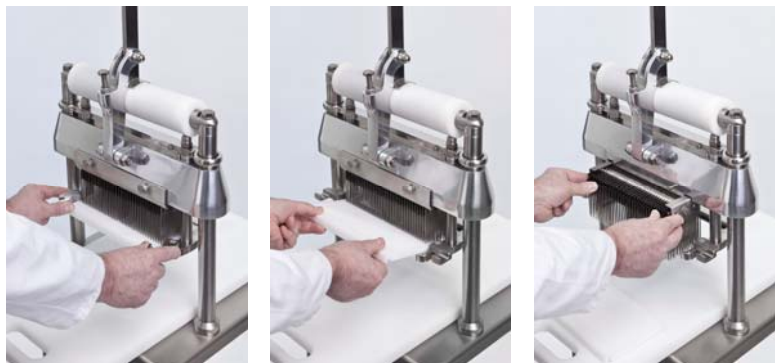


**SIMPLICITE**  
**RAPIDITE**  
**HYGIENE**  
**ET SECURITE**



**LA BOUCHÈRE**

# ATTENDRISEUR LA BOUCHERE - LB 35NSH



**! Démontage et remontage simple et rapide du bloc lames !**

## CARACTERISTIQUES

Prévu d'un simple système de verrouillage pour enlever et replacer la grille.

Seulement 2 écrous à dévisser ou visser pour le retrait ou l'insertion du bloc lames.

Bloc lames amovible en toute sécurité par système de suspension.

Le système ajusté du ressort horizontale rend l'attendrissage plus aisé.

Hauteur passage de viande	120 mm
Largeur passage de viande	240 mm
Nombres de pointes	560

## CARACTERISTIQUES

L'attendrisseur de viande LA BOUCHERE a été conçu spécialement pour l'attendrissage de viandes désossées.

De nombreuses années d'expérience et de connaissance du métier garantissent une machine robuste qui répond à des exigences de qualité très élevées, à une grande facilité d'utilisation et de sécurité de fonctionnement.

Elle est très facile à entretenir et à nettoyer, de façon à maintenir un degré élevé d'hygiène.

Cette machine est fabriquée en acier inoxydable et en alunox de première qualité, approprié à l'industrie alimentaire, ce qui signifie qu'aucun de ses composants n'est sujet à la rouille.

Le bloc lames peut être monté et démonté rapidement et ceci sans outillage.

Il n'y a aucun élément mécanique à démonter, ce qui constitue un très grand avantage.

Cela vous permet de nettoyer et de désinfecter le bloc lames et la semelle de guidage en matière synthétique aussi fréquemment que vous le désirez.

Les lames du bloc lames sont soigneusement aiguisées de manière à ce que la viande conserve son aspect initial.

# ATTENDRISEUR ELECTRIQUE LA BOUCHERE - LB 41E

## SIMPLICITE D'UTILISATION

L'attendrisseur La Bouchère électrique semi-automatique est commandé par un groupe moto-réducteur de puissance 1 CV relié mécaniquement à l'ensemble de la machine par un entraîneur différentiel à double crabot. Cette machine permet d'attendrir coup par coup ou d'une façon continue.

Prévu d'un simple système de verrouillage pour enlever et replacer la grille et uniquement 2 écrous à démonter pour le retrait ou l'insertion du bloc lames.

## HYGIENE MAXIMUM

Rigoureusement conforme aux prescriptions de l'hygiène, l'attendrisseur La Bouchère électrique semi-automatique est facile à nettoyer.

Capot de protection en acier inoxydable.

## SECURITE

Bloc lames amovible par système de suspension.

Arrêt d'urgence.

Capteur sur capot de protection.

**! Démontage et remontage simple et rapide du bloc lames !**



## DONNEES TECHNIQUES

Entraînement par moto-réducteur à frein.

Puissance moteur 0,75 KW – 1380 t/min – IP55  
Voltage 3 x 230/400 V– 5,6/3,2A– 50Hz

Dimensions machine largeur 58 cm  
profondeur 42 cm  
hauteur 110 cm

Poids 97 k°  
Nombre de coups par minute 70  
Nombre d'aiguilles sur bloc lames 656  
Hauteur passage viande à attendrir 130 mm

Conforme aux normes CE