

VA 150 N / G



Großer Vollautomat für höchste Ansprüche

Der VA 150 N ist optimiert für höchste Leistungsansprüche in der Frischfleischverarbeitung. Der VA 150 G ist im Vergleich zum VA 150 N optimiert zur Verarbeitung von temperierten Produkten in loser Ware oder Blockform. Der VA 150 G besticht besonders durch seine Zuverlässigkeit bei niedrigen Produkttemperaturen, verarbeitet er aber auch souverän frische Ware ohne Qualitätseinbußen. Die Beschickung beider Modelle erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung oder Förderbänder.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » THC-System
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem*
- » Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	VA 150 N	VA 150 G
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 4.500 kg/h	Max. 3.200 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 610 mm	150 x 150 x 610 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	14,5 kW	14,5 kW
Gewicht	1.650 kg	1.700 kg
L x B x H	2.500 x 1.800 x 2.400 mm	2.500 x 1.800 x 2.400 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm

