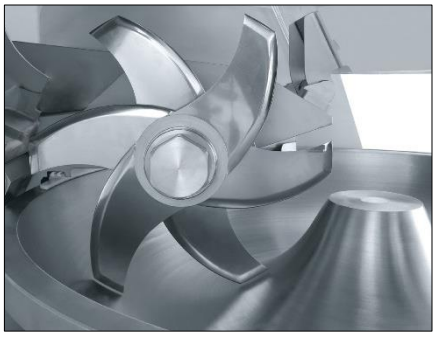
HOEGGER ALPINA FRANCE

ZA La Forge
68160 Sainte Marie aux Mines
Tél : (+33) 03.89.58.67.42
Fax : (+33) 03.89.58.67.43
m@il : contact@alpinafrance.com
Site Web : www.alpinafrance.com

CUTTERS SOUS-VIDE HA®

Cutter Sous-Vide Hoegger Alpina®– Technique Cutter raffinée



Applications

Machine idéale pour la fabrication de saucisses crues, cuites et pâtes à grains. Optimale pour une émulsion très fine de couennes crues, surfines de volaille, VSM, aponévroses et cartilages, évitant ainsi l'usage d'un affineur. Utilisation dans les pâtés, terrines, mousses et tout autre process nécessitant un broyage optimal pour des granulométries et des textures précises (légumes, biscuits, algues, poisson, fruits secs, petfood, babyfood, …).

Technologie

Le HA® allie fonctionnalités et techniques les plus modernes :

• Matériaux en acier inoxydable selon les Normes Européennes en vigueur

• Le système de couteaux ne nécessite aucun réglage de distance avec la cuve : le bout des lames effleure la forme de la cuve ce qui permet un broyage efficace et homogène dans l'ensemble du volume de la mêlée

• Possibilité de mémoriser jusqu'à 99 programmes

• Commande microprocesseur

• Possibilité de choisir la langue du panneau de commande

• Couvercle inox ou plexiglas

• Mesure précise de la température de la mêlée en temps réel par sonde

• Système de surveillance du fonctionnement de la machine : diagnostic automatique constant et signalisation sonore

• Structure satisfaisant les exigences les plus strictes en termes d'hygiène (surfaces planes inclinées à 3 degrés)

• Système de graissage centralisé automatique

• Vide-cuve à disque rotatif hydraulique

• Chargeur / élévateur à fonctionnement hydraulique

• Système de dosage d'eau

• Arrêt d'urgence pour l'entrainement de la cuve et des couteaux

• Moteur triphasé avec variateur

Dispositif Sous-Vide

Le cutter HA® est équipé d'un couvercle cloche à vide permettant un accès à la cuve pour une hygiène parfaite. La pompe à vide, facilement accessible, est incorporée dans la structure. La constance du vide est assurée par le système de régulation par pressostat et vérifiée par une indication digitale des valeurs du vide demandées et des valeurs en temps réel.

Ses avantages

En plus d'une utilisation simple et interactive, le Cutter HA® bénéficie d'une technologie de pointe alliant performances et ergonomie. Le dispositif de diagnostic machine permet une maintenance sereine et efficace, le tout dans la sécurité la plus totale. Sa fiabilité fera de cet outil de production un allié quotidien pour tout type de fabrication, aussi spécifique soit-elle.

Type de Cutter		HA-200 V	HA-330 V	HA-550 V	HA-750 V
Volume de cuve	litres	200	330	550	750
Vitesse rotation couteaux	trs/min	100 à 4800	200 à 4500	100 à 3800	100 à 3500
Vitesse rotation cuve	trs/min	2 à 20	2 à 20	2 à 15	2 à 14
Vide dans le système de coupe	%	Jusqu'à 90	Jusqu'à 90	Jusqu'à 90	Jusqu'à 90
Dimensions L/P/H	mm	3050/3300/2030	3250/3160/2180	3900/3550/2400	3980/3980/2650
Poids	kg	4900	7100	9400	13900

CE