

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande Professionnel 20 kg/h


Caractéristiques techniques

puissance: 0,38 (0,50) kwatt / hp

rotation par minutes: 80

production horaire: 20 kg

bouche: 60e

plaque fourni: 6mm

unité de broyage: acier inoxydable, aluminium

poids net: 10 kg

poids brut: 11 kg

dimensions: 270x280x350 mm

dimensions de l' emballage: 310x260x370 mm

Description	Caractéristiques												
<p>Hachoir à viande professionnel de haute performance, dans un boîtier en acier inoxydable élégant.</p> <p>Ce hachoir à viande de fabrication italienne, est en mesure de préparer tout type de viande.</p> <p>Pour une meilleure hygiène ce hachoir est conçu pour se démonter facilement afin de nettoyer complètement le corps et le groupe de hachage.</p> <p>Dans la version en acier inoxydable, il est possible de passer l'ensemble des pièces dans un lave-vaisselle.</p> <p>La filière livrée de série est de 6 mm, d'autres fillières existent en option: 2mm,3mm,3.5mm,4.5mm,6mm,8mm.</p> <p>Ce Hachoir est idéal pour préparer toutes sortes de viandes, notamment ragout, boulettes de viande, des saucisses et suisse.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>puissance: 0,38 (0,50) kwatt / hp rotation par minutes: 80 production horaire: 20 kg bouche: 60e plaque fourni: 6mm unité de broyage: acier inoxydable, aluminium poids net: 10 kg poids brut: 11 kg dimensions: 270x280x350 mm</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: center;">ftsmi101</td> </tr> <tr> <td>Débit kg/h</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td>Réfrigéré</td> <td style="text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: center;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td style="text-align: center;">15 -- 50</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: center;">260 x 270 x 360</td> </tr> </table>	Référence constructeur	ftsmi101	Débit kg/h	20	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Monophasé	Capacité de production	15 -- 50	Dimensions extérieures	260 x 270 x 360
Référence constructeur	ftsmi101												
Débit kg/h	20												
Réfrigéré	Non												
Type de branchement	Monophasé												
Capacité de production	15 -- 50												
Dimensions extérieures	260 x 270 x 360												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
dimensions de l' emballage: 310x260x370 mm	