

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Hachoir à viande Professionnel 15 kg/h


**Caractéristiques techniques**

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

rotation par minutes: 80

production horaire: 15 kg

bouche: 60 mm de

grille fournie: 6 mm

unité de broyage: acier inoxydable, aluminium

poids net: 10 kg

poids brut: 11 kg

dimensions: 270x310x370 mm

Description	Caractéristiques												
<p>Hachoir à viande professionnel de haute performance. Ce hachoir à viande de fabrication italienne, est en mesure de préparer tout type de viande. 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>La filière livrée de série est de 6 mm, d'autres fillières existent en option: 2mm,3mm,3.5mm,4.5mm,6mm,8mm. Ce Hachoir est idéal pour préparer toutes sortes de viandes, notamment ragout, boulettes de viande, des saucisses et suisse.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>puissance: 0,38 (0,50) kwatt / hp rotation par minutes: 80 production horaire: 15 kg bouche: 60 mm de grille fournie: 6 mm unité de broyage: acier inoxydable, aluminium poids net: 10 kg poids brut: 11 kg dimensions: 270x310x370 mm</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>ftsm101</td> </tr> <tr> <td>Débit kg/h</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Réfrigéré</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>15 -- 50</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>240 x 500 x 510</td> </tr> </table>	Référence constructeur	ftsm101	Débit kg/h	15	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Monophasé	Capacité de production	15 -- 50	Dimensions extérieures	240 x 500 x 510
Référence constructeur	ftsm101												
Débit kg/h	15												
Réfrigéré	Non												
Type de branchement	Monophasé												
Capacité de production	15 -- 50												
Dimensions extérieures	240 x 500 x 510												