

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande Professionnel 200 kg/h triphasé



Caractéristiques techniques

alimentation: 230 · 400/50 volt / hz

puissance: 0,75 (1,00) kwatt / hp

rpm: 200

production horaire: 200 kg

bouche: 70e

plaque fourni: 6 mm

unité de broyage: fonte

poids net: 22.0 / 20.0 kg

poids brut: 24.0 / 22.0 kg

dimensions: 430x215x440 mm

dimensions de l' emballage: 480x300x510 mm

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie, ce Hachoir professionnel est doté d'un boîtier en acier inoxydable qui est extrêmement hygiénique Destiné aux utilisateurs les plus exigeants, il est prévu pour un usage intensif Idéal pour une utilisation en Boucheries, Supermarchés et les grandes collectivités Pour le nettoyage le corps du hachoir est entièrement amovible . Le corps est fonte alimentaire. Le moteur est ventilé et il est doté d'une protection thermique <u>Autres informations</u> alimentation: 230 · 400/50 volt / hz puissance: 0,75 (1,00) kwatt / hp rpm: 200 production horaire: 200 kg bouche: 70e plaque fourni: 6 mm unité de broyage: fonte poids net: 22.0 / 20.0 kg poids brut: 24.0 / 22.0 kg dimensions: 430x215x440 mm dimensions de l' emballage: 480x300x510 mm	Référence constructeur
	fti106
	Débit kg/h
	200
	Réfrigéré
	Non
	Type de branchement
	Triphasé
	Puissance totale (kW)
	0,75
	Capacité de production
	200 -- 299
	Dimensions extérieures (en mm)
	800 x 730 x 900