

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 monophasé



Caractéristiques techniques

alimentation: 230 /50 volt / hz
puissance: 0,75 (1,00) kwatt / hp
rpm: 200
production horaire: 200 kg
bouche: 70e
plaqué 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
<p>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</p>	Référence constructeur FTI107
	Débit kg/h 200
	Réfrigéré Non
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,75
	Capacité de production 200 -- 299
	Dimensions extérieures (en mm) 260 x 400 x 490