

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
 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
<p>Fabriqué en Italie, ce Hachoir professionnel est doté d'un boîtier en acier inoxydable qui est extrêmement hygiénique</p> <p>Destiné aux utilisateurs les plus exigeants, il est prévu pour un usage intensif</p> <p>Idéal pour une utilisation en Boucheries, Supermarchés et les grandes collectivités</p> <p>Pour le nettoyage le corps du hachoir est entièrement amovible .</p> <p>Le corps est fonte alimentaire. Le moteur est ventilé et il est doté d'une protection thermique</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>alimentation: 230 /50 volt / hz</p> <p>puissance: 0,75 (1,00) kwatt / hp</p> <p>rpm: 200</p> <p>production horaire: 200 kg</p> <p>bouche: 70e</p> <p>plaque fourni: 6 mm</p> <p>unité de broyage: fonte</p> <p>poids net: 22.0 / 20.0 kg</p> <p>poids brut: 24.0 / 22.0 kg</p> <p>dimensions: 430x215x440 mm</p> <p>dimensions de l' emballage: 480x300x510 mm</p>	<p>Référence constructeur FTI107</p>
	<p>Débit kg/h 200</p>
	<p>Réfrigéré Non</p>
	<p>Type de branchement Monophasé</p>
	<p>Puissance totale (kW) 0,75</p>
	<p>Capacité de production 200 -- 299</p>
	<p>Dimensions extérieures (en mm) 260 x 400 x 490</p>