

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande Professionnel 400 kg/h triphasé



Caractéristiques techniques

dimensions de paroi d'entrée de viande: 120x52 mm

- dimensions de l' emballage: 580x360x560 mm

- dimensions de la bouche de sortie: mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm.

- plateau et trémie en acier inoxydable

- mortier en abs

- panneau de contrôle 24 v

- on / off protection de commutateur avec couvercle en caoutchouc imperméable à l'eau

- voltage : 230/400 - 50hz

Description	Caractéristiques
<p>Hachoir professionnel de fabrication Italienne Idéal pour les boucheries, supermarchés, etc Groupe Structure en Fonte Alimentaire Système avec engrenage dans bain d'huile Moteur asynchrone Ventilé, protection thermique inclus Ventilateur de refroidissement disponible en option pour les mod. 32 Bouche d'entrée facilement amovible Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus Option vitesse d'inversion disponible Fabrication Italienne</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>dimensions de paroi d'entrée de viande: 120x52 mm - dimensions de l' emballage: 580x360x560 mm - dimensions de la bouche de sortie: mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm. - plateau et trémie en acier inoxydable - mortier en abs - panneau de contrôle 24 v - on / off protection de commutateur avec couvercle en caoutchouc imperméable à l'eau - voltage : 230/400 - 50hz</p>	Référence constructeur fti116r
	Débit kg/h 400
	Réfrigéré Non
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 1,5
	Capacité de production 400 -- 499
	Dimensions extérieures (en mm) 215 x 440 x 440