

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
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	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
Autres informations	
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	