Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande Professionnel 300 kg/h monophasé

Caractéristiques techniques
- dimension de la valve d?entrée de la viande: 120x52 mm
- dimensions de l' emballage: 480x300x510 mm
- dimensions de la bouche de sortie: mod.8 / Ø 60 mm. - mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm.
- plateau et trémie en acier inoxydable
- 230 v -50 hz

Description

Hachoir professionnel de fabrication Italienne
Idéal pour les hôtels, restaurants, tables, boucheries, etc.
Structure en Fonte alimentaire
Système avec engrenage dans bain d'huile
Ventilé moteur asynchrone avec protection thermique inclus
Unité de hachage facilement amovible disponible
Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus
Kit de remplissage de saucisse disponible sur demande
Option d'inversion de vitesse disponible sur demande
Fabrication Italienne

Autres informations

- dimension de la valve d?entrée de la viande: 120x52 mm
- dimensions de l' emballage: 480x300x510 mm
- dimensions de la bouche de sortie: mod.8 / Ø 60 mm. - mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm.
- plateau et trémie en acier inoxydable
- 230 v -50 hz

Caractéristiques

Référence constructeur	FTI117
Débit kg/h	300
Réfrigéré	Non
Type de branchement	Monophasé
Capacité de production	300 -- 399
Dimensions extérieures (en mm)	260 x 450 x 530