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 monophasé

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 - 50hz

Description

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

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 - 50hz

Caractéristiques

Référence constructeur	FTI117R
Débit kg/h	400
Réfrigéré	Non
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1,5
Capacité de production	400 -- 499
Dimensions extérieures (en mm)	215 x 440 x 440