

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Hachoir à viande 300 kg/h monophasé**

**Caractéristiques techniques**

- dimensions de la valve d'entrée: 120x52 mm
- total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 4.5mm. + 10 mm.) et 2 couteaux
- dimension 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
- modÈles ce dotés d'un panneau de contrôle central de 24 volts basse tension
- voltage: 230 v- 50 hz

Description	Caractéristiques																
<p>Hachoir professionnel de fabrication Italienne Idéal pour les restaurants, hôtels, tables, etc. Structure en acier inox AISI 304 (FTI) corps en Fonte Alimentaire -Système avec engrenage dans bain d'huile Moteur robuste en asynchrone marque italienne Unités de hachage en Acier inox ou en fonte facilement amovible Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus Option vitesse inversé disponible Fabrication Italienne</p> <p><b>Autres informations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensions de la valve d'entrée: 120x52 mm</li> <li>- total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 4.5mm. + 10 mm.) et 2 couteaux</li> <li>- dimension de l'emballage: 580x360x560 mm</li> <li>- dimensions de la bouche de sortie: mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm.</li> <li>- plateau et trémie en acier inoxydable</li> <li>- mortier en abs</li> <li>- modÈles ce dotés d'un panneau de contrôle central de 24 volts basse tension</li> <li>- voltage: 230 v- 50 hz</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">fti117ut</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Débit kg/h</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">300</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Réfrigéré</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Non</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Matière</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">structuré en acier inox aisi 304</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité de production</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">300 -- 399</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">260 x 450 x 530</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;"><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	fti117ut	Débit kg/h	300	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Monophasé	Matière	structuré en acier inox aisi 304	Capacité de production	300 -- 399	Dimensions extérieures	260 x 450 x 530	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>	
Référence constructeur	fti117ut																
Débit kg/h	300																
Réfrigéré	Non																
Type de branchement	Monophasé																
Matière	structuré en acier inox aisi 304																
Capacité de production	300 -- 399																
Dimensions extérieures	260 x 450 x 530																
<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>																	