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

Hachoir à viande 400 kg/h triphasé

Caractéristiques techniques
- dimensions de la valve d'entrée:120x52 mm
- total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 6 mm. + 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: 230/400 v- 50 hz

Description

Hachoir professionnel de fabrication Italienne
Idéal pour les restaurants, hôtels, tables, etc.
corps en Acier InoxSystème avec engrenage dans bain d'huile
-Ventialateur de refroidissement disponible pour les mod. 32
Moteur robuste en asynchrone marque italienne
Unité d'hachoir facile à verrouiller
Unités de hachage facilement amovible
Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus
Option vitesse inversé disponible
Kit de remplissage de saucisse (sur demande)
Protection impermeable à l'eau des comutateurs On/Off, avec couvercle en caoutchouc
Fabrication Italienne

Autres informations

- dimensions de la valve d'entrée:120x52 mm
- total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 6 mm. + 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

Caractéristiques

Référence constructeur	fti136rut
Débit kg/h	400
Réfrigéré	Non
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	1,5
Capacité de production	400 -- 499
Dimensions extérieures (en mm)	240 x 490 x 500

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

Description	Caractéristiques
- modÈles ce dotés d'un panneau de contrôle central de 24 volts basse tension - voltage: 230/400 v- 50 hz	