

**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
- demi unger fts / fti sont fournis avec 2 plaques (0 mm. + 4.5mm.) et 1 couteau
- dimension de l'emballage: 480x300x520 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. Boîtier de couverture en alliage moulé sous pression en aluminium (FTS) 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><u>Autres informations</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensions de la valve d'entrée: 120x52 mm</li> <li>- demi unger fts / fti sont fournis avec 2 plaques (0 mm. + 4.5mm.) et 1 couteau</li> <li>- dimension de l'emballage: 480x300x520 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> </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;">fts117u</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;">corps en fonte alimentaire</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;">240 x 440 x 510</td> </tr> </table>	Référence constructeur	fts117u	Débit kg/h	300	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Monophasé	Matière	corps en fonte alimentaire	Capacité de production	300 -- 399	Dimensions extérieures	240 x 440 x 510
Référence constructeur	fts117u														
Débit kg/h	300														
Réfrigéré	Non														
Type de branchement	Monophasé														
Matière	corps en fonte alimentaire														
Capacité de production	300 -- 399														
Dimensions extérieures	240 x 440 x 510														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- voltage: 230 v- 50 hz	