

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande Professionnel 20 kg/h



Caractéristiques techniques

puissance: 0,38 (0,50) kwatt / hp

rotation par minutes: 80

production horaire: 20 kg

bouche: 60e

plaque fourni: 6mm

unité de broyage: acier inoxydable, aluminium

poids net: 10 kg

poids brut: 11 kg

dimensions: 270x280x350 mm

dimensions de l' emballage: 310x260x370 mm

Description	Caractéristiques
Hachoir à viande professionnel de haute performance, dans un boîtier en acier inoxydable élégant. Ce hachoir à viande de fabrication italienne, est en mesure de préparer tout type de viande. Pour une meilleure hygiène ce hachoir est conçu pour se démonter facilement afin de nettoyer complètement le corps et le groupe de hachage. Dans la version en acier inoxydable, il est possible de passer l'ensemble des pièces dans un lave-vaisselle. La filière livrée de série est de 6 mm, d'autres filières existent en option: 2mm,3mm,3.5mm,4.5mm,6mm,8mm. Ce Hachoir est idéal pour préparer toutes sortes de viandes, notamment ragout, boulettes de viande, des saucisses et suisse. Autres informations puissance: 0,38 (0,50) kwatt / hp rotation par minutes: 80 production horaire: 20 kg bouche: 60e plaque fourni: 6mm unité de broyage: acier inoxydable, aluminium poids net: 10 kg poids brut: 11 kg dimensions: 270x280x350 mm	Référence constructeur FTSMI101
	Débit kg/h 20
	Réfrigéré Non
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,38
	Capacité de production 15 -- 50
	Dimensions extérieures (en mm) 260 x 270 x 360



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
dimensions de l' emballage: 310x260x370 mm	