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

Hachoir à viande réfrigéré gros débit 300 kg/h

Caractéristiques techniques
Dimensions externes L x P x H : 310 x 350 x 615
Poids : 34 kg
Puissance : 1100 W - 1,5 HP
Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz

Description

Fabriqué en Italie -

Filières inox en option, nous consulter -

Entretien aisé, pas besoin de frigoriste -

Nettoyage facile -

Machine silencieuse -

Commandes à 24 V IP 54 -

Récipient pour filières et couteaux sous la trémie -

Système de fixation de la bouche rapide et robuste -

Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304 -

Réducteur hermétique en bain d'huile, protégé contre les projections liquides par un double système d'isolation -

Trémie et col inox amovibles pour un meilleur nettoyage -

Moteur puissant et ventilé -

Thermomètre digital de contrôle -

Température auto-thermostatée -

Caractéristiques

Référence constructeur	tci22si
Débit kg/h	300
Réfrigéré	Oui
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	1,1
Capacité de production	300 -- 399
Dimensions extérieures (en mm)	366 x 377 x 452

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
Refroidissement sur col et bouche - Système de refroidissement exclusif avec module thermoélectrique (70 W) sans compresseur, ni gaz - Prédisposé pour adaptation hamburger système - Hachoir réfrigéré - Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés - **Autres informations** Dimensions externes L x P x H : 310 x 350 x 615 Poids : 34 kg Puissance : 1100 W - 1,5 HP Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz	