

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Hachoir à viande réfrigéré gros débit 650 kg/h

Caractéristiques techniques

Dimensions externes L x P x H : 355 x 500 x 690
Poids : 48 kg
Puissance : 1850 W - 2,5 HP
Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie - Filières inox en option, nous consulter	Référence constructeur tci32si
Entretien aisément, pas besoin de frigoriste -	Débit kg/h 650
Nettoyage facile -	Réfrigéré Oui
Machine silencieuse -	Type de branchement Triphasé
Commandes à 24 V IP 54 -	Puissance totale (kW) 1,85
Récipient pour filières et couteaux sous la trémie -	Capacité de production 400 -- 499
Système de fixation de la bouche rapide et robuste -	Dimensions extérieures (en mm) 310 x 350 x 615
Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304 -	Garantie 1 an sur les pièces incluses
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 -	

Restaupro.com

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

Description	Caractéristiques
<p>Refroidissement sur col et bouche -</p> <p>Système de refroidissement exclusif avec module thermoélectrique (70 W) sans compresseur, ni gaz -</p> <p>Prédisposé pour adaptation hamburger système -</p> <p>Hachoir réfrigéré -</p> <p>Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés -</p>	

Autres informations

Dimensions externes L x P x H : 355 x 500 x 690

Poids : 48 kg

Puissance : 1850 W - 2,5 HP

Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz