

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande n 12 et râpe à parmesan


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 550 x 300 x 400

Puissance en kw: 0.8

Longueur (mm): 550

Largeur (mm): 300

Hauteur(mm): 400

 Volume: (m³): 0,16

Puissance (cv): 1

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Châssis en alliage d'aluminium et acier inox. ◦ Le corps de l'hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire, toutes les parties internes se démontent facilement permettant ainsi un entretien aisé. ◦ Cuvette supérieure en acier inox Aisi 304. ◦ Livré standard avec grille 6 mm. ◦ Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage". ◦ Râpe parmesan à cylindre, avec levier supérieur ainsi que le corps du cylindre réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire. ◦ Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif. ◦ Traction à engrenage sous bain d'huile. ◦ Commande à basse tension 24 V. ◦ Production horaire : viande 200 kg/h, parmesan : 30 	Puissance (kW) 0,8	
	Référence constructeur	TG12
	Hauteur (mm)	400
	Réfrigéré	Non
	Profondeur (mm)	300
	Largeur (mm)	300
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	0,8
	Capacité de production	200 -- 299
	Longueur	550
	Dimensions extérieures	550 x 300 x 400
	voltage	230/1N 50HZ
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>kg/h.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Livré avec 2 récipients de récupération, un pour l'hachoir et un pour <p>la râpe à parmesan, tous deux en acier inox Aisi 304. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 550 x 300 x 400 Puissance en kw: 0.8 Longueur (mm): 550 Largeur (mm): 300 Hauteur(mm): 400 Volume: (m³): 0,16 Puissance (cv): 1 Branchement: Monophasé</p>	