

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Combiné hachoir n22 à viande et râpe à parmesan


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 300 x 400

Puissance en kw: 1.1

Longueur (mm): 600

Largeur (mm): 300

Hauteur(mm): 400

 Volume: (m³): 0,18

Puissance (cv): 1.5

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Châssis extérieur en "alliage d'aluminium" ◦ Le corps de l'hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également <p>réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox, toutes les parties internes se démontent facilement permettant ainsi un entretien aisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Cuvette supérieure en acier inox Aisi 304. ◦ Livré standard avec grille 6 mm 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>TG22</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Réfrigéré</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>300 -- 399</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>600 x 300 x 400</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50HZ</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	1,1	Référence constructeur	TG22	Hauteur (mm)	400	Réfrigéré	Non	Profondeur (mm)	300	Largeur (mm)	300	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1,1	Capacité de production	300 -- 399	Longueur	600	Dimensions extérieures	600 x 300 x 400	voltage	230/1N 50HZ
	Puissance (kW)	1,1																							
	Référence constructeur	TG22																							
	Hauteur (mm)	400																							
	Réfrigéré	Non																							
	Profondeur (mm)	300																							
	Largeur (mm)	300																							
	Type de branchement	Monophasé																							
	Puissance totale (kW)	1,1																							
	Capacité de production	300 -- 399																							
Longueur	600																								
Dimensions extérieures	600 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
<ul style="list-style-type: none">◦ 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 24V ◦ Production horaire : viande 300 kg/h, parmesan : 50 kg/h ◦ 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>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 300 x 400 Puissance en kw: 1.1 Longueur (mm): 600 Largeur (mm): 300 Hauteur(mm): 400 Volume: (m ³): 0,18 Puissance (cv): 1.5 Branchement: Monophasé	