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

Hachoir à viande Professionnel réfrigéré 280 kg/h

Caractéristiques techniques
dimensions externes l x p x h : 260 x 430 x 530
débit horaire : 280 kg/h
diamètre 82
poids : 43 kg
vitesse : 120 tr/mn
puissance : 900 w - 1,2 hp
voltage : 400 v / 50 hz
gaz r134

Description

Fabriqué en Italie -

Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage -

Protection contre surchauffe -

Température constante durant tout le process, ajustable de -2 à 4° -

Refroidissement permanent par compresseur hermétique -

Couvercle transparent en plexyglass -

Moteur ventilé, engrenages lubrifiés automatiquement -

Fabrication en acier inox -

Hachoir réfrigéré -

Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés -

Autres informations

dimensions externes l x p x h : 260 x 430 x 530
débit horaire : 280 kg/h
diamètre 82
poids : 43 kg

Caractéristiques

Référence constructeur	FTR100INV
Débit kg/h	280
Réfrigéré	Oui
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	0,9
Capacité de production	200 -- 299
Dimensions extérieures (en mm)	368 x 416 x 387

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
vitesse : 120 tr/mn puissance : 900 w - 1,2 hp voltage : 400 v / 50 hz gaz r134	