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

Hachoir à viande n22 groupe tout inox

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 220 x 400
Puissance en kw: 1.1
Longueur (mm): 450
Largeur (mm): 220
Hauteur(mm): 400
Volume: (m³): 0,11
Puissance (cv): 1.5
Branchement: Monophasé

Description

- De série livré avec groupe tout en acier inox.
  - Châssis extérieur en "alliage d'aluminium".
  - Le corps du hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox, 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".
  - Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
  - Traction à engrenage sous bain d'huile.
  - Commande à basse tension 24 V.
  - Livré avec un récipient de récupération de la viande hachée en acier inox Aisi 304.
  - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 220 x 400
Puissance en kw: 1.1
Longueur (mm): 450
Largeur (mm): 220
Hauteur(mm): 400
Volume: (m³): 0,11
Puissance (cv): 1.5

Caractéristiques

Référence constructeur	TS22/X
Débit kg/h	400
Réfrigéré	Non
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1,1
Capacité de production	300 -- 399
Dimensions extérieures (en mm)	450 x 220 x 400

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
Branchement: Monophasé	