

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

Largeur (mm) : 550

Profondeur (mm) : 300

Hauteur (mm) : 400

Volume (m³) : 0,16

horse_power : 1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 21

Description	Caractéristiques
- Châssis en alliage d'aluminium et acier inox. - Le corps de l'hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés 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. - Livré avec 2 récipients de récupération, un pour l'hachoir et un pour la râpe à parmesan, tous deux en acier inox Aisi 304. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.	Poids (en kg) 21
	Référence constructeur WR-TGRP-12
	Débit kg/h 12
	Réfrigéré Non
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,8
	Capacité de production 8 --14
	Dimensions extérieures (en mm) 550 x 300 x 400
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

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) : 550 x 300 x 400 Puissance en kW : 0.8 Largeur (mm) : 550 Profondeur (mm) : 300 Hauteur (mm) : 400 Volume (m ³) : 0,16 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 21	