

Restaupro.com

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

Hachoir à viande n 22





Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 450 x 220 x 400

Puissance en kW: 1.1 Largeur (mm): 450 Profondeur (mm): 220 Hauteur (mm): 400

Volume (m³): 0,11

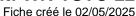
horse_power: 1,5

Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg): 22

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	22
 Moteur ventilé et munis d'une protection thermique. 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. 	Référence constructeur	WR-TSTC-22
	Débit kg/h	22
	Réfrigéré	Non
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW)1,1	
	Capacité de production	15 50
	Dimensions extérieures (en mm)	450 x 220 x 400
	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse
Autres informations		







Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 450 x 220 x 400	
Puissance en kW: 1.1	
Largeur (mm): 450	
Profondeur (mm): 220	
Hauteur (mm): 400	
Volume (m ³) : 0,11	
horse_power : 1,5	
Branchement : Monophasé	
Voltage: 230/1N 50HZ	
Poids (Kg): 22	