

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
- 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.	Poids (en kg) 22
	Référence constructeur WR-TSTC-22
	Débit kg/h 22
	Réfrigéré Non
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 1,1
	Capacité de production 15 -- 50
	Dimensions extérieures (en mm) 450 x 220 x 400
	Garantie 1 an sur les 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	