

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Hachoir à viande Professionnel 400 kg/h triphasé


**Caractéristiques techniques**

- dimensions de paroi d'entrée de viande: 120x52 mm
- dimensions de l' emballage: 580x360x560 mm
- dimensions de la bouche de sortie: mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm.
- plateau et trémie en acier inoxydable
- mortier en abs
- panneau de contrôle 24 v
- on / off protection de commutateur avec couvercle en caoutchouc imperméable à l'eau
- voltage : 230/400 - 50hz

Description	Caractéristiques														
Hachoir professionnel de fabrication Italienne Idéal pour les boucheries, supermarchés, etc Groupe Structure en Fonte Alimentaire Système avec engrenage dans bain d'huile Moteur asynchrone Ventilé, protection thermique inclus Ventilateur de refroidissement disponible en option pour les mod. 32 Bouche d'entrée facilement amovible Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus Option vitesse d'inversion disponible Fabrication Italienne	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">fti116r</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Débit kg/h</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Réfrigéré</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Non</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Matière</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">structuré en fonte alimentaire</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité de production</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400 -- 499</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">215 x 440 x 440</td> </tr> </table>	Référence constructeur	fti116r	Débit kg/h	400	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Triphasé	Matière	structuré en fonte alimentaire	Capacité de production	400 -- 499	Dimensions extérieures	215 x 440 x 440
Référence constructeur	fti116r														
Débit kg/h	400														
Réfrigéré	Non														
Type de branchement	Triphasé														
Matière	structuré en fonte alimentaire														
Capacité de production	400 -- 499														
Dimensions extérieures	215 x 440 x 440														
<b>Autres informations</b>  dimensions de paroi d'entrée de viande: 120x52 mm - dimensions de l' emballage: 580x360x560 mm - dimensions de la bouche de sortie: mod.12 / Ø 70 mm. - mod.22 / Ø 82 mm. - mod.32 / Ø 98 mm. - plateau et trémie en acier inoxydable - mortier en abs - panneau de contrôle 24 v - on / off protection de commutateur avec couvercle en caoutchouc imperméable à l'eau - voltage : 230/400 - 50hz															