

Restaupro.com

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

Hachoir à viande Professionnel 400 kg/h monophasé





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 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 Autres informations 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 - 50hz	Référence constructeur	fti117r
	Débit kg/h	400
	Réfrigéré	Non
	Type de branchementMonophasé	
	Matière	structuré en fonte alimentaire
	Capacité de production	400 499
	Dimensions extérieures	215 x 440 x 440