

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Hachoir à viande 400 kg/h triphasé


Caractéristiques techniques

- dimensions de la valve d'entrée: 120x52 mm
- total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 6 mm. + 10 mm.) et 2 couteaux
- dimension 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
- modÈles ce dotés d'un panneau de contrôle central de 24 volts basse tension
- voltage: 230/400 v- 50 hz

Description	Caractéristiques														
<p>Hachoir professionnel de fabrication Italienne Idéal pour les restaurants, hôtels, tables, etc. corps en Acier InoxSystème avec engrenage dans bain d'huile -Ventilateur de refroidissement disponible pour les mod. 32 Moteur robuste en asynchrone marque italienne Unité d'hachoir facile à verrouiller Unités de hachage facilement amovible Filière à étirer auto-affûté en acier inoxydable inclus Option vitesse inversé disponible Kit de remplissage de saucisse (sur demande) Protection imperméable à l'eau des comutateurs On/Off, avec couvercle en caoutchouc Fabrication Italienne</p> <p>Autres informations</p> <ul style="list-style-type: none"> - dimensions de la valve d'entrée: 120x52 mm - total unger fts / fti sont fournis avec 3 plaques (0 mm. + 6 mm. + 10 mm.) et 2 couteaux - dimension 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 	<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;">fti136rut</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;">corps en acier inox</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;">240 x 490 x 500</td> </tr> </table>	Référence constructeur	fti136rut	Débit kg/h	400	Réfrigéré	Non	Type de branchement	Triphasé	Matière	corps en acier inox	Capacité de production	400 -- 499	Dimensions extérieures	240 x 490 x 500
Référence constructeur	fti136rut														
Débit kg/h	400														
Réfrigéré	Non														
Type de branchement	Triphasé														
Matière	corps en acier inox														
Capacité de production	400 -- 499														
Dimensions extérieures	240 x 490 x 500														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- modèles ce dotés d'un panneau de contrôle central de 24 volts basse tension - voltage: 230/400 v- 50 hz	