

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Hachoir à viande réfrigéré gros débit 300 kg/h

Caractéristiques techniques

Dimensions externes L x P x H : 310 x 350 x 615

Poids : 34 kg

Puissance : 1100 W - 1,5 HP

Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur tci22si
Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés -	Autres caractéristiques Débit horaire : 300 kg/h
Hachoir réfrigéré -	Diamètre 82
Prédisposé pour adaptation hamburger système -	Débit kg/h 300
Système de refroidissement exclusif avec module thermoélectrique (70 W) sans compresseur, ni gaz -	Réfrigéré Oui
Refroidissement sur col et bouche -	Type de branchement Triphasé
Température auto-thermostatée -	Capacité de production 300 -- 399
Thermomètre digital de contrôle -	Dimensions extérieures 366 x 377 x 452
Moteur puissant et ventilé -	Garantie constructeur 1 an incluse
Trémie et col inox amovibles pour un meilleur nettoyage -	
Réducteur hermétique en bain d'huile, protégé contre les projections liquides par un double système d'isolation -	
Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304 -	
Système de fixation de la bouche rapide et robuste -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Récipient pour filières et couteaux sous la trémie -</p> <p>Commandes à 24 V IP 54 -</p> <p>Machine silencieuse -</p> <p>Nettoyage facile -</p> <p>Entretien aisé, pas besoin de frigoriste -</p> <p>Filières inox en option, nous consulter -</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions externes L x P x H : 310 x 350 x 615</p> <p>Poids : 34 kg</p> <p>Puissance : 1100 W - 1,5 HP</p> <p>Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz</p>	