

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Hachoir à viande réfrigéré gros débit 650 kg/h


Caractéristiques techniques

Dimensions externes L x P x H : 355 x 500 x 690

Poids : 48 kg

Puissance : 1850 W - 2,5 HP

Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Fabriqué en Italie - | Référence constructeur tci32si |
| Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés - | Autres caractéristiques Débit horaire : 650 kg/h |
| Hachoir réfrigéré - | Diamètre 98 |
| Prédisposé pour adaptation hamburger système - | Débit kg/h 650 |
| 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 - | Matière Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304 |
| Thermomètre digital de contrôle - | Capacité de production 400 -- 499 |
| Moteur puissant et ventilé - | Dimensions extérieures 310 x 350 x 615 |
| Trémie et col inox amovibles pour un meilleur nettoyage - | Garantie constructeur 1 an incluse |
| 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 : 355 x 500 x 690</p> <p>Poids : 48 kg</p> <p>Puissance : 1850 W - 2,5 HP</p> <p>Voltage : 230 - 400 V / 50 Hz</p> | |