

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Hachoir à viande Professionnel réfrigéré 280 kg/h


Caractéristiques techniques

dimensions externes l x p x h : 260 x 430 x 530

débit horaire : 280 kg/h

diamètre 82

poids : 43 kg

vitesse : 120 tr/mn

puissance : 900 w - 1,2 hp

voltage : 400 v / 50 hz

gaz r134

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence FTR100INV
Pour usage intensif dans les boucheries et supermarchés -	constructeur
Hachoir réfrigéré -	Autres caractéristiques Débit horaire : 280 kg/h
Fabrication en acier inox -	Diamètre 82
Moteur ventilé, engrenages lubrifiés automatiquement -	Débit kg/h 280
Couvercle transparent en plexyglass -	Réfrigéré Oui
Refroidissement permanent par compresseur hermétique -	Type de branchement Triphasé
Température constante durant tout le process, ajustable de -2 à 4° -	Capacité de production 200 -- 299
Protection contre surchauffe -	Dimensions extérieures 368 x 416 x 387
Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage -	Garantie constructeur 1 an incluse
<u>Autres informations</u>	
dimensions externes l x p x h : 260 x 430 x 530	
débit horaire : 280 kg/h	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
diamètre 82 poids : 43 kg vitesse : 120 tr/mn puissance : 900 w - 1,2 hp voltage : 400 v / 50 hz gaz r134	