

Hachoir à viande, trou ø 60 mm, 15 kg/h



Codes produits :

Référence : FIF0016/F

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84385000

Hauteur mm: 360

Largeur mm: 260

Profondeur mm: 270

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,380

Rendement: 15 kg /h

Capacité brut: Trou ø 60 mm

Alimentation: Electrique

Poids kg: 9,00

Alimentation 2: Monophasé 230V

Débit kg/h: 15kg/h

Hachoir réfrigéré ? : Non

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Hachoir à viande professionnel, adapté aux établissements de restauration. Appareil fabriqué en acier inoxydable poli.

Points forts :

- **Dimensions : 260 x 270 x 360 mm**
- **Puissance totale : 0,380 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Production 15 kg/h**

Hachoir à viande professionnel

Hachoir à viande avec moteur ventilé dans un bain d'huile. Le hachoir à viande professionnel dispose d'une protection thermique. Hachoir à viande en acier inoxydable AISI 304, facilement démontable et particulièrement robuste. Idéal pour les professionnels de la restauration, les boucheries et les traiteurs, ce hachoir à viande est l'atout indispensable de votre cuisine professionnelle !

Afin de vous faciliter son utilisation, la machine est dotée d'un réducteur à engrenages à

bain d'huile ainsi que d'un couteau à matrices auto-affûtantes et d'une mangeoire à viande de dimensions 120x52 mm.

Hachoir à viande pour restaurateurs

Ouverture du hachoir à viande professionnel de diamètre Ø 60 mm. L'appareil de préparation pour la viande dispose d'un entonnoir en acier inoxydable ainsi que d'un plateau de collecte. Il peut parfaitement préparer tout type de viande maigre afin d'obtenir différents types de hachages de viande pour la sauce bolognaise, les boulettes de viande, les saucisses et les hamburgers.