

Morue: 9040019004011

Hachoir à viande avec groupe entièrement extractible Ø bouche 120 mm groupe de broyage monophasé en acier inoxydable



Description

Machine avec unité de hachage entièrement amovible, permettant de la placer dans le réfrigérateur sans devoir la nettoyer des résidus de viande hachée après chaque utilisation, conformément aux règles d'hygiène HACCP. En option, l'appareil peut également être lavé au lave-vaisselle (uniquement pour la version en acier inoxydable). Boîtier en aluminium poli avec trémie en acier inoxydable - ouverture d'entrée de la viande Ø 52 mm - boîte de vitesses avec engrenages à bain d'huile - système d'entreprise avec plaque en acier inoxydable (trous Ø 6 mm) et couteau auto-affûtant en acier inoxydable inclus. En option : système Unger pour viande hachée très fine (par exemple saucisse) - marche arrière. Accessoires : plaques et couteaux perforés - entonnoirs d'ensachage Ø 15 mm / 20 mm - machine à purée de légumes.

Dimensions

Diametro Bocca	120 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni esterne	400x290x510 mm
Dimensioni imballo	470x300x480 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Materiale gruppo macinazione	acier inoxydable
Peso	20 kg
Potenza Elettrica	0,75 kW
Produzione Kg/h	160 Kg/h
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
--------------	--