

Morue: 9206019012003

Râpe à viande avec corps en acier inoxydable Ø bouche 120 mm groupe de broyage triphasé en fonte.



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 (version en acier inoxydable uniquement). Construction 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 inclus avec plaque en acier inoxydable (trous Ø 6 mm). système d'entreprise inclus avec plaque en acier inoxydable (trous Ø 6 mm) et couteau en acier inoxydable auto-affûtant. La partie râpe présente les caractéristiques suivantes : entrée en aluminium poli - rouleau en acier inoxydable - grille de protection inférieure - micro-interrupteur du levier de pression de la râpe. En option : système Unger pour viande hachée très fine (par exemple saucisse) - marche arrière. Accessoires : plaques et couteaux perforés - entonnoirs pour ensachage Ø 15mm / 20mm - machine à purée de légumes.

Dimensions

Diametro Bocca	120 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni Bocca	140x75 mm
Dimensioni esterne	580x350x520 mm
Dimensioni imballo	750x300x480 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Peso	26 kg
Potenza Elettrica	0,75 kW
Produzione Kg/h	160 Kg/h
Voltaggio	400 V

Equipement de série

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