

Morue: 4335004

Hachoir à viande bouche ø 82 mm capacité 400 kg/h monophasé



Description

La cuisine d'Europe centrale est mondialement connue pour la préparation de saucisses de qualité. Le hachoir est capable de transformer la viande transformée en un mélange homogène. Il est composé d'une série de hachoirs sur lesquels sont montés des couteaux à double tranchant et d'une série de plaques percées de différents trous. Il est également doté d'un boîtier en acier inoxydable et d'un moteur thermique ventilé amélioré. Le succès de cet équipement s'est surtout manifesté dans des pays tels que l'Allemagne, l'Autriche, la Hongrie, la Russie, la Pologne, la Suisse et la France.

Dimensions

Diametro Bocca	82 mm
Diametro della piastra	6 mm

Dimensioni esterne	450x260x530 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Giri coclea	140 Rpm
Potenza Elettrica	1,5 kW
Potenza motore	2 hp
Produzione Kg/h	400 Kg/h
Voltaggio	230 V