



Hachoir à viande PS-22

PRODUCTION JUSQU'À 280 KG/HEURE

Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément. Disponible avec Système Entreprise en aluminium ou en acier inox, ou système Unger (double coupe) en acier inox, avec 1 lâme et 1 plaque de 6 mm.

Idéal pour Hôtellerie, Restauration et Grande Cuisine

- Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- Châssis en inox
- Moteur puissant
- Plaque perforée et lame en inox
- Groupe de hachage facilement démontable pour son nettoyage
- Plateau démontable en inox
- Interrupteur de marche et d'arrêt.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Production/heure (max.): 280 Kg

Diamètre de plaque: Ø 82 mm

Dimensions bouche entrée (1) : 60 mm

Alimentation électrique: 230 V / 3 ~

Puissance Totale: 740-1100 W

Hacheur réfrigéré: n

Dimensions extérieures

- Largeur : 310 mm
- Profondeur: 440 mm
- Hauteur : 480 mm

Poids net: 31 Kg

Niveau de bruit à 1 m.: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Degré de protection IP: 21

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Groupe moteur.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Groupe de coupe en Aluminium, Entreprise
- Groupe de coupe inox, Entreprise
- Groupe de coupe Inox, Unger (double coupe)
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

