



Hachoir à viande Réfrigéré PS-22R

PRODUCTION JUSQU'À 250 KG/HEURE (RÉFRIGÉRÉ)

Livré avec groupe de coupe Entreprise en acier inox, 1 lame et une plaque de 4.5 mm.

Hachoir d'étal réfrigéré en acier inox pour moyennes productions. L'hygiène est maximum dans le respect de la méthodologie HACCP, au bénéfice de la clientèle. Machines robustes, compactes et fiables. Pour la restauration et le commerce alimentaire au détail.

Le système de réfrigération permet de hacher la viande sans interrompre la chaîne du froid. On bloque ainsi le développement de la flore bactérienne. La viande hachée conserve plus longtemps sa couleur et ses caractéristiques gustatives et nutritives. Le hachoir peut également être utilisé de manière discontinue sans devoir démonter le corps pour le nettoyer et le replacer au réfrigérateur.

- Structure et trémie en acier inox AISI 304.
- Corps externe en acier inox AISI 304. Facile à démonter pour le nettoyage; Unger: Ø 82 mm, 3 pièces en acier inox.
- Moteur ventilé, marche et arrêt à N.V.R. à basse tension (24 V)
- Conformité aux normes d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques du secteur.
- Compresseur hermétique et silencieux
- Thermostat électronique
- Gaz réfrigérant sans danger pour l'environnement.

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Groupe de coupe inox Entreprise.
- Plaque perforée de 4.5 mm.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Groupe de coupe unger: Ø 82 mm, 3 pièces en acier inox.
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres : 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Production/heure (max.): 250 Kg

Diamètre de plaque: Ø 82 mm

Hacheur réfrigéré: y

Alimentation électrique: 230 V / 3 ~

Puissance Totale: 1100 W

Dimensions extérieures

- Largeur : 310 mm
- Profondeur: 438 mm
- Hauteur : 508 mm

Poids net: 40 Kg

