

# FICHE TECHNIQUE

## ARTICLE

Désignation : **Hachoir électrique N°82 diamètre 82mm**

Code Bobet : **20692**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



## CARACTERISTIQUES

HACHOIR VIANDE INOX N°82 D82:

1,5 CV - DOUBLE COUPE - UNGER 3 N°82 INOX - DIAMETRE 82 MM

- Hachoir de table tout inox avec corps extérieur

AVANTAGES DE CETTE CONCEPTION:

- \* Pas de risque de blocage du corps dans le hachoir
- \* Moins d'échauffement du produit à hacher
- \* Meilleure hygiène car la viande ne passe plus dans la machine
- \* Facilité de nettoyage accru
- \* Démontage rapide

- Entièrement réalisé en inox 304
- Réducteur puissant, construction DRC avec engrenage bronze
- Trémie et corps démontables sans outil
- Plateau amovible de grande capacité
- Equipé d'une marche arrière
- Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Système double coupe (UNGER) = Equipement standard : 1 plaque de pré coupe + 1 couteau double coupe + 1 plaque diamètre 3 mm
- Débit : 350 kg/heure
- Moteur : 1.5 CV / 1.1 KW - MONO 220-240 V (50 Hz)
- Dimensions : 560 x 340 x 445 mm
- Poids : 36 kg

UTILISATIONS

Machine de magasin destinée à un travail intermittent (steak haché)

Les traiteurs, les collectivités, laboratoires agroalimentaires, cantines et bouchers artisanaux....

