

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

Modèle	Code SAP	00004312
TE 22/D ET	Groupe d'articles	Hachoir à viande



- Composition du broyeur de viande: Double composition
- Production maximale par heure [kg / h]: 300
- Tête amovible: Oui
- Matériel: Aluminium
- Diamètre de la matrice interne [mm]: 8 + 4,5
- Diamètre de la matrice externe [mm]: 80
- Équipement standard pour l'appareil: Goupille de pression en plastique Inclus dans matrice ø 6 mm
- Utilisateur approprié: Convient aux restaurants de taille moyenne
- Informations complémentaires: Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément
- Interrupteur principal: Oui

Code SAP	00004312	Puissance électrique [kW]	1.100
Largeur nette [mm]	290	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	450	Production maximale par heure [kg / h]	300
Hauteur nette [mm]	520	Tête amovible	Oui
Poids net [kg]	25.00	Composition du broyeur de viande	Double composition

Fiche technique

Dessin technique



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

Modèle

Code SAP

00004312

TE 22/D ET

Groupe d'articles

Hachoir à viande

Fiche technique

Avantages du produit



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

Modèle	Code SAP	00004312
TE 22/D ET	Groupe d'articles	Hachoir à viande

1

Composition double

Meilleur traitement du produit

- Grâce à la composition double, l'appareil offre plusieurs possibilités de préparation de l'aliment et permet ainsi de réduire les coûts et le temps.

2

Marche inversée

Commande facile

- Pas nécessaire de démonter le hachoir si la vis est surchargée.

3

Production 3kg/h

Grande capacité

- Excellent rapport qualité/prix
- Gain de temps et d'argent

4

Corps en aluminium poli

Robustesse

Propreté

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

5

Tête amovible

Facile d'entretien

Propreté hygiénique

- Grâce à la tête amovible, il est beaucoup plus facile à nettoyer et permet ainsi de gagner du temps.
- Nettoyage de qualité garantit la sécurité hygiénique

6

Trémie en acier inoxydable

Durabilité

Propreté hygiénique

- Grâce à la robustesse, longue durée de vie de la trémie.
- Grâce à la surface lisse et aux Angles arrondis, très facile d'entretien.

Fiche technique

Paramètres techniques



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

Modèle	Code SAP	00004312
TE 22/D ET	Groupe d'articles	Hachoir à viande

1. Code SAP:

00004312

2. Largeur nette [mm]:

290

3. Profondeur nette [mm]:

450

4. Hauteur nette [mm]:

520

5. Poids net [kg]:

25.00

6. Largeur brute [mm]:

300

7. Profondeur brute [mm]:

540

8. Hauteur brute [mm]:

480

9. Poids brut [kg]:

27.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Aluminium

12. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

13. Puissance électrique [kW]:

1.100

14. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Mécanique

16. Utilisateur approprié:

Convient aux restaurants de taille moyenne

17. Interrupteur principal:

Oui

18. Tête amovible:

Oui

19. Production maximale par heure [kg / h]:

300

20. Équipement standard pour l'appareil:

Goupille de pression en plastique Inclus dans matrice ø 6 mm

21. Informations complémentaires:

Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément

22. Composition du broyeur de viande:

Double composition

23. Diamètre de la matrice interne [mm]:

8 + 4,5

24. Diamètre de la matrice externe [mm]:

80

25. Inversion de marche:

Oui

26. Section des conducteurs CU [mm²]:

1