

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 160 kg/h 230 V

| | | |
|---------------|--------------------------|------------------|
| Modèle | Code SAP | 00004835 |
| TS 12/D EM | Groupe d'articles | Hachoir à viande |



- Composition du broyeur de viande: Double composition
- Production maximale par heure [kg / h]: 160
- Tête amovible: Oui
- Matériel: Aluminium
- Diamètre de la matrice interne [mm]: 8 + 4,5
- Diamètre de la matrice externe [mm]: 70
- Équipement standard pour l'appareil: Goupille de pression en plastiqueInclus 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 | 00004835 | Puissance électrique [kW] | 0.750 |
| Largeur nette [mm] | 290 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 400 | Production maximale par heure [kg / h] | 160 |
| Hauteur nette [mm] | 510 | Tête amovible | Oui |
| Poids net [kg] | 20.00 | Composition du broyeur de viande | Double composition |



Hachoir à viande, composition double, tête amovible 160 kg/h 230 V

| | | |
|---------------|--------------------------|------------------|
| Modèle | Code SAP | 00004835 |
| TS 12/D EM | 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 (possibilité de hacher finement en une seule fois).

2

Marche inversée

Commande facile

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

3

Production 16kg/h

Grande capacité pour un si petit appareil

- 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 garantissant 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 160 kg/h 230 V

| | | |
|---------------|--------------------------|------------------|
| Modèle | Code SAP | 00004835 |
| TS 12/D EM | Groupe d'articles | Hachoir à viande |

1. Code SAP:

00004835

2. Largeur nette [mm]:

290

3. Profondeur nette [mm]:

400

4. Hauteur nette [mm]:

510

5. Poids net [kg]:

20.00

6. Largeur brute [mm]:

300

7. Profondeur brute [mm]:

470

8. Hauteur brute [mm]:

480

9. Poids brut [kg]:

22.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Aluminium

12. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

13. Puissance électrique [kW]:

0.750

14. Alimentation:

230 V / 1N - 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]:

160

20. Équipement standard pour l'appareil:

Goupille de pression en plastiqueInclus 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]:

70

25. Inversion de marche:

Oui

26. Image à ajouter:

3A89BA5A-11B7-4BEB-A938-C768780ABE37