


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	2,2
<b>poids net (Kg)</b>	44
<b>poids brut (Kg)</b>	48
<b>largeur (mm)</b>	328
<b>profondeur (mm)</b>	551
<b>hauteur (mm)</b>	548

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**HACHOIR À VIANDE DE COMPTOIR 'TYPE 32' production 500 kg/h :**

- **Structure en acier inoxydable AISI 304 ,**
- **trémie et bouche interne en acier inoxydable AISI 304 , amovibles ,**
- dispositif de marche arrière,
- moteur à ventilation forcée,
- machine conforme aux normes CE.

**marquage CE**  
**Fabriqué en ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>LV9E0320130</b>	LA MINERVA - Hachoir à viande professionnel caréné type 32, avec groupe de broyage en ACIER INOXYDABLE - AMOVIBLE, triphasé V. 380/3 - Kw 2,2, dim mm. 328x551x548h	<b>€ 1.812,62</b> TVA exclue Expédition à calculer <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

