


FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	60
poids brut (Kg)	82
largeur (mm)	637
profondeur (mm)	455
hauteur (mm)	447

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 32, RENDEMENT 650 Kg / h, disponible en version MONOPHASE ou TRIPHASE :

- **corps de machine entièrement en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **puissants moteurs IP 55 auto-ventilés** pour une utilisation continue.
- **boîte de vitesses à bain d'huile avec engrenages rectifiés ;**
- réducteur avec **double système de protection contre les liquides.**
- fixation pratique de la bouche avec levier verrouillé (CE);
- **groupe de broyage de production élevée entièrement en acier inoxydable ;**
- **cadre d'introduction du manche** pour de superbes performances dans la seconde passe;
- **trémie verrouillée amovible (CE) avec col jusqu'à la zone de broyage ;**
- Commandes **en acier inoxydable IP 67** avec inversion (CE);
- **Système de réfrigération de 150 watts** avec gaz R134;
- **refroidissement sur le cou, la bouche et la trémie ;**

Inclus :

- plaque Ø mm 4,5

Accessoires / Optionnels :

- bouches unger totales ou partielles

Marque CE
MODÈLES DISPONIBLES
SI-TC32NEVADAICE/T
**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32
BOUCHES, RENDEMENT 650 Kg/h, V.400/3**
€ 3.533,52



TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

SI-TC32NEVADAICE/M



HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 32, RENDEMENT 650 Kg / h, V.230 / 1

€ 3.592,08

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-PBTC32 	PROTECTION DE LA BOUCHE	€ 277,40 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SI-BUP32 	BOUCHE 1/2 UNGER	€ 190,77 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SI-BUT32 	UNGER TOTAL BOUCHE	€ 241,64 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours





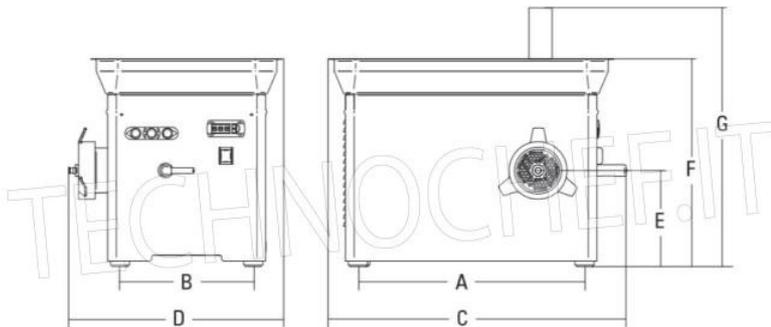
Comandi



1/2 Unger



Unger Totale



Dimensioni mm						
A	B	C	D	E	F	G
480	285	637	455	207	447	551