



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	38
poids brut (Kg)	48
largeur (mm)	560
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	480

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR À VIANDE - RÂPE COMBINÉE 'Type 22' en version monophasée ou triphasée REVÊTU :

- **structure en acier inoxydable ;**
- **trémie à viande en acier inoxydable ;**
- **groupe de hachage** de viande en **ALUMINIUM, entièrement AMOVIBLE ;**
- **Moules** avec différents trous **pour obtenir des suisses, des boulettes de viande, du ragù, des saucisses** , etc.
- **râpe avec rouleau en acier** pour le traitement **du fromage , du pain , des biscuits , des fruits secs** , etc.
- **production horaire : hachoir 250 kg/h - râpe 40 kg/h ;**
- **réducteur à bain d'huile ;**
- **marche arrière ;**
- **grille de protection inférieure en sortie de râpe ;**
- **micro-interrupteur sur le levier de la râpe** selon les directives européennes ;
- **bouche d'entrée de viande 'Type 22', diamètre 52 mm ;**

Inclus :

- **Moules en acier inoxydable (trous de 6 mm de diamètre) et couteau en acier inoxydable auto-affûtant .**

ACCESSOIRES EN OPTION

- Moules avec des trous de différentes tailles,
- Couteaux,
- entonnoirs pour le remplissage diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm.

marquage CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

FM-AB22AT-T/A



Hachoir à viande type 22 avec carénage, unité de hachage en aluminium - Entièrement amovible, triphasé V. 400/3+N

€ 967,49

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-AB22AT-M/A



Hachoir à viande type 22 avec carénage, unité de hachage en aluminium - Entièrement démonté, monophasé V. 230/1

€ 996,51

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours