


**FICHE TECHNIQUE**

<b>poids net (Kg)</b>	43
<b>poids brut (Kg)</b>	48
<b>largeur (mm)</b>	270
<b>profondeur (mm)</b>	410
<b>hauteur (mm)</b>	545

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ "Type 22" avec groupe de broyage en inox, disponible en versions MONOPHASÉE et TRIPHASÉE :**

- idéal pour les boucheries de taille moyenne , les supermarchés et la restauration ;
- réfrigération de la trémie , du col d'alimentation et de l'unité de broyage à la temp. de + 4°C. avec groupe frigorifique interne
- trémie fixe ;
- **Structure en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **commandes avant ;**
- **Unité de broyage en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **production horaire du hachoir à viande 150-250 Kg/h ;**
- **Gaz réfrigérant R134a ;**
- grande polyvalence dans des dimensions compactes ;
- verrouillage latéral du groupe de meulage ;
- **Demi-tour .**

**Marquage CE**

**MODÈLES DISPONIBLES**

**FM-T22REF/T**

**Hachoir à viande réfrigéré "Type 22", FIMAR, avec groupe de hachage en acier inoxydable et commandes frontales, V.400/3+N, Kw.1.1, Poids 43 Kg, dim.mm.270x410x545h**

**€ 1.789,85**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



**FM-T22REF/M**



**Hachoir à viande réfrigéré "Type 22", FIMAR, avec groupe de hachage en acier inoxydable et commandes frontales, V.230/1, Kw.1.1, Poids 43 Kg, dim.mm.270x410x545h**

**€ 1.838,22**

*TVA exclue*

**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**