


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,87
poids net (Kg)	56
poids brut (Kg)	61
largeur (mm)	350
profondeur (mm)	530
hauteur (mm)	555

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ "Type 32" avec groupe broyeur inox :

- idéal pour les boucheries de taille moyenne , les supermarchés et la restauration ;
- réfrigération de la trémie , de la goulotte d'alimentation et de l'unité de broyage ;
- trémie fixe ;
- Structure en acier inoxydable AISI 304 ;
- commandes avant ;
- Unité de broyage en acier inoxydable AISI 304 ;
- production horaire du hachoir à viande (Kg/h) 300÷500 Kg/h ;
- Gaz réfrigérant R134a ;
- grande polyvalence dans des dimensions compactes ;
- verrouillage latéral de l'unité de meulage ;
- Demi-tour .

Marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-T32REFI	Hachoir à viande réfrigéré "Type 32", FIMAR, avec unité de broyage en acier inoxydable et commandes	€ 2.176,84 <i>TVA exclue</i>

frontales, V.400/3+N, Kw.1,87, Poids 56 Kg, **Expédition à calculer**
dim.mm.350x530x555h

Livraison 4 à 9 jours