



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR À VIANDE COMBINÉ - RÂPE - 'TYPE 12' version monophasé ou triphasé :

- **structure en aluminium poli ;**
- **trémie à viande en acier inoxydable ;**
- **unité de hachage de viande amovible en acier inoxydable ;**
- **Moules hachoir à viande avec différents trous pour obtenir des suisses, des boulettes de viande, du ragù, des saucisses de Francfort , etc.,**
- **râpe avec rouleau en acier pour le traitement du fromage , du pain , des biscuits , des fruits secs , etc.,**
- **production horaire : hachoir à viande 160 kg/h - râpe 40 kg/h ;**
- **réducteur à engrenages à bain d'huile;**
- **grille de protection inférieure en sortie de râpe ;**
- **microswitch sur le levier de la râpe selon les directives européennes ;**
- **bouche d'entrée de viande 'Type 12', diamètre 52 mm ;**
-
- **fourni : plaque inox (trous de diamètre 6 mm) et couteau inox auto-affûtant .**

ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- **inverse.**
- **plaques perforées de différentes tailles, couteaux , entonnoirs pour farce diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm,**
- **Presse-tomates-presse-légumes.**

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	23
poids brut (Kg)	26
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	290
hauteur (mm)	510

MODÈLES DISPONIBLES

FMAB12T-T

Hachoir-râpe à viande type 12, groupe hachoir à viande amovible en acier inoxydable, V. 380/3
 Combiné Hachoir/Râpe à Viande Type 12, en aluminium poli, bloc hachoir à viande inox amovible, PRODUCTION HORAIRE : HACHOIR À VIANDE 160 kg/h, RÂPE 40 kg/h, V 380/3, Kw 0,75, dim. mm 590x290x510h

€ 570,82

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FMAB12T-M

Hachoir-râpe à viande type 12, groupe hachoir à viande amovible en acier inoxydable, V. 230/1
 Combiné Hachoir/Râpe à Viande Type 12, en aluminium poli, bloc hachoir à viande inox amovible, PRODUCTION HORAIRE : HACHOIR À VIANDE 160 kg/h, RÂPE 40 kg/h, V 230/1, Kw 0,75, dim. mm 590x290x510h

€ 595,00

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

FM-COLTELLO12

Couteau hachoir à viande en acier inoxydable de Type 12,
 Couteau pour hachoir à viande Type 12 en acier inoxydable

€ 8,64

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/6

MOULE PERFORÉE EN ACIER INOXYDABLE 304 pour HACHOIR À VIANDE Type 12
 Moule 'TYPE 12' en acier inoxydable avec trous de 6 mm de diamètre, pour hachoir à viande professionnel FIMAR Mod.12

€ 16,09

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/8

Moule perforé en inox Ø 8 mm, utilisable avec les hachoirs à viande Type 12
 Moule perforé en inox diamètre 70 mm pour hachoir à viande mod.12 - avec trous diamètre 8 mm

€ 16,09

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/45

Moule perforé en acier inoxydable Ø 4,5 mm, Mod.12
 Moule perforé en acier inoxydable, diamètre 70 mm, pour hachoir à viande mod.12 - avec trous diamètre 4,5 mm

€ 16,10

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/3

Moules perforés en acier inoxydable Ø 3 mm, Mod.12
 Moule perforé en acier inoxydable, diamètre 70 mm, pour hachoir à viande mod.12 - avec trous diamètre 3 mm

€ 17,61

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/35

Moules perforés en acier inoxydable Ø 3,5 mm, Mod.12
 Moule perforé en acier inoxydable, diamètre 70 mm, pour hachoir à viande mod.12 - avec trous diamètre 3,5 mm

€ 17,61

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-STAMPO12/2**Moule perforé en acier inoxydable Ø 2 mm, Mod.12**

Moule perforé en inox, diamètre 70 mm, pour hachoir à viande Mod.12 - avec trous de diamètre 2 mm

€ 25,15

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-INVERSIONE

inverser
inverser

€ 71,56

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FMPASSAPOM-12**FIMAR - Moulin à tomates-légumes, utilisable dans les hachoirs à viande de type 12**

Moulin à tomates-légumes applicable aux hachoirs à viande et combinés Mod.12

€ 103,62

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours