



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR À VIANDE PROFESSIONNEL 'TYPE 22' production 250 kg/h, marque FIMAR :

- structure en aluminium poli ;
- trémie et moule en acier inoxydable ;
- unité de broyage en ALUMINIUM TOTALEMENT AMOVIBLE ;
- bouche d'entrée de viande 'Type 22', diamètre 52 mm ;
- réducteur à engrenages à bain d'huile;

Fourni:

- Moule inox diamètre 82 mm (diamètre trous 6 mm)
- couteau en acier inoxydable auto-affûtant .

Facultatif:

- inverse.

Accessoires:

- plaques perforées et couteaux
- entonnoirs pour farce diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm.

Normes CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

pois net (Kg)	25
pois brut (Kg)	27
largeur (mm)	450
profondeur (mm)	290
hauteur (mm)	520

MODÈLES DISPONIBLES

FM-22TE-T/A**Hachoir à viande 'TYPE 22', groupe de hachage à viande amovible en aluminium, RENDEMENT 250 Kg/h, triphasé V. 380/3**

Hachoir à viande avec structure en aluminium poli, groupe de broyage amovible en aluminium, bouche TYPE 22, diamètre d'entrée viande 52 mm, PRODUCTION HORAIRE 250 kg/h, VERSION TRIPHASÉE V 380/3, Kw 1,1, poids 25 kg, dimensions 450x290x520h mm

€ 483,74

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison**FM-22TE-M/A****Hachoir à viande 'TYPE 22', groupe de hachage à viande amovible en aluminium, RENDEMENT 250 Kg/h, monophasé V 230/1**

Hachoir à viande avec structure en aluminium poli, groupe de broyage amovible en aluminium, bouche TYPE 22, diamètre d'entrée viande 52 mm, PRODUCTION HORAIRE 250 kg/h, VERSION MONOPHASÉE V 230/1, Kw 1,1, poids 25 kg, dimensions 450x290x520h mm

€ 512,77

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison