



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR-RÂPE COMBINÉ 'TYPE 12' en version avec groupe HACHOIR-VIANDE entièrement amovible :

- **structure en aluminium poli ;**
- **trémie à viande en acier inoxydable ;**
- **unité de hachage de viande en ALUMINIUM, totalement AMOVIBLE ;**
- **Moules 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 : tricarne 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 ;**
- Disponible en version : TRIPHASÉ V. 400/3+N ou MONOPHASÉ V. 230/1,

Fourni :

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

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- inverse.
- Moules perforés de différentes tailles,
- des couteaux,
- entonnoirs pour farce diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm,
- Outil presse-tomates et moulin à légumes.

FABRIQUÉ EN ITALIE

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	26
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	605

profondeur (mm) 305

hauteur (mm) 510

MODÈLES DISPONIBLES

FM-AB12AT-T/A



Hachoir-Râpe à Viande Type 12, Groupe Hachoir à Viande En Aluminium Totalement Amovible, Triphasé V.400/3+N

Hachoir / Râpe Combiné Type 12, avec Groupe Hachoir à Viande EN ALUMINIUM ENTièrement AMOVIBLE, V. 400/3+N, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

€ 546,63

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-AB12AT-M/A



Hachoir-Râpe à Viande Type 12, Groupe Hachoir à Viande En Aluminium Totalement Amovible, Monophasé V. 230/1

Combiné Hachoir à Viande / Râpe Type 12, avec Groupe HACHOIR À VIANDE EN ALUMINIUM ENTièrement AMOVIBLE, V. 230/1, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

€ 570,82

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-STAMPO12/8



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-STAMPO12/6



Moule pour hachoir à viande type 12 avec trous Ø 6 mm, en inox

Moule pour hachoir à viande type 12 avec trous diamètre 6 mm, en inox, diamètre extérieur 70 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