



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ "Type 22" avec groupe de broyage en acier inoxydable, disponible en version MONOPHASÉE et TRIPHASÉE :**

- idéal pour les boucheries de taille moyenne , les supermarchés et pour la restauration ;
- réfrigération de la trémie , du col d'alimentation et du groupe de broyage à temp. + 4°C. avec groupe frigorifique interne
- trémie fixe ;
- structure en acier inoxydable AISI 304 ;
- commandes avant ;
- groupe de broyage en acier inoxydable AISI 304 ;
- production horaire 150-250 Kg ;
- grande polyvalence dans des dimensions compactes ;
- verrouillage du groupe de meulage latéral ;
- renversement de vitesse .

**Marquage CE**

#### 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

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM-T22REF/M**



**Hachoir à Viande Inox Réfrigéré "Type 22", MONOPHASÉ, V.230/1**

Hachoir à viande réfrigéré " Type 22 ", FIMAR, avec groupe hachoir 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**



**Hachoir à Viande Inox Réfrigéré "Type 22",**

**TRIPHASÉ, V.400/3+N**

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**