



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- **structure en aluminium poli ;**
- **trémie et moules en inox ;**
- **unité de broyage amovible en ACIER INOXYDABLE ;**
- **bouche d'entrée de viande 'Type 22', diamètre 52 mm ;**
- réducteur à engrenages à bain d'huile;
- **fourni : moule inox diamètre 82 mm avec trous diamètre 6 mm et couteau inox auto-affûtant .**
- **En option :** marche arrière.
- **Accessoires :** plaques et couteaux perforés, entonnoirs pour farcir de diamètres 15 mm - 20 mm - 30 mm, presse-tomates pour purées de légumes.
-
- **Normes CE**

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

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

MODÈLES DISPONIBLES

FM22SN-T



Hachoir à viande Type 22, Unité de hachage à viande amovible en acier inoxydable, Rendement 250 Kg / heure, Triphasé V. 380/3 + N

Hachoir à viande 'TYPE 22', avec chargement BOUCHE diamètre 52 mm, RENDEMENT 250 Kg / h, Unité de hachage de viande en acier inoxydable AMOVIBLE, TRIPHASÉ V. 380/3 + N, Kw 1,1 Dim.mm 450x290x520h

Livraison 4 à 9 jours

FM22SN-M



Hachoir à viande Type 22, Unité de hachage à viande amovible en acier inoxydable, Rendement 250 Kg / heure, Monophasé V. 230/1

Hachoir à viande 'TYPE 22', avec chargement BOUCHE diamètre 52 mm, RENDEMENT 250 Kg / h, Unité de hachage de viande en acier inoxydable AMOVIBLE, MONOPHASÉ V. 230/1, Kw 1,1 Dim.mm 450x290x520h

Livraison 4 à 9 jours