


DESCRIPTION PROFESSIONNELLE
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 ACIER INOXYDABLE entièrement AMOVIBLE ;**
- **bouche d'entrée de viande 'Type 22', diamètre 52 mm ;**
- réducteur à engrenages à bain d'huile;
- **fourni : moule inox diamètre 82 mm (trous diamètre 6 mm) et couteau inox auto-affûtant .**
- **En option :** marche arrière.
- **Accessoires :** plaques et couteaux perforés, entonnoirs pour farcir diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm.
-
- **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
FM22TE-T

Hachoir à viande 'TYPE 22', Unité de hachage à viande amovible en acier inoxydable, RENDEMENT 250 Kg / h, Triphasé V. 380/3

Hachoir à viande avec structure en aluminium poli, unité de broyage et trémie en acier inoxydable, entrée de viande TYPE 22 diamètre 52 mm, PRODUCTION HORAIRES 250 kg / h, VERSION TRIPHASÉE V 380/3, Kw 1,1, poids 25 kg, dimensions 450x290x520h mm

Livraison

FM22TE-M



Hachoir à viande 'TYPE 22', Unité de hachage de viande amovible en acier inoxydable, RENDEMENT 250 Kg / h, Monophasé V 230/1

Hachoir à viande avec structure en aluminium poli, unité de broyage et trémie en acier inoxydable, entrée de viande TYPE 22 diamètre 52 mm, PRODUCTION HORAIRE 250 kg / h, VERSION MONOPHASÉE V 230/1, Kw 1,1, poids 25 kg, dimensions 450x290x520h mm

Livraison