



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR-RÂPE COMBINÉ 'TYPE 12' en version monophasé ou triphasé :

- **structure en aluminium poli ;**
- **trémie à viande en acier inoxydable ;**
- **unité de hachage de viande en acier inoxydable entièrement 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 ;**
-
-
- **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

FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------------|-----|
| poids net (Kg) | 26 |
| poids brut (Kg) | 30 |
| largeur (mm) | 605 |
| profondeur (mm) | 305 |
| hauteur (mm) | 510 |

MODÈLES DISPONIBLES

FMAB12AT-T



Combiné hachoir-râpe à viande Type 12, V. 400/3 + N, bloc hachoir amovible en acier inoxydable
 Combiné Hachoir à Viande / Râpe Type 12 en aluminium poli avec trémie et cuves en inox, Bloc hachoir inox TOTALEMENT AMOVIBLE, V. 400/3, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

Livraison 4 à 9 jours

FMAB12AT-M



Combiné Hachoir-Râpe Type 12, V. 230/1, Bloc hachoir à viande inox amovible
 Combiné Hachoir à Viande / Râpe Type 12 en aluminium poli avec trémie et cuves en inox, Bloc hachoir inox TOTALEMENT AMOVIBLE, V. 230/1, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------|---|------------------------------|
| <p>FM-COLTELLO12</p> | <p>Couteau hachoir à viande en acier inoxydable de Type 12, Couteau pour hachoir à viande Type 12 en acier inoxydable</p> | <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |
| <p>FM-STAMPO12/6</p> | <p>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,</p> | <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |
| <p>FM-STAMPO12/8</p> | <p>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</p> | <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |
| <p>FM-STAMPO12/45</p> | <p>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</p> | <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |
| <p>FM-STAMPO12/3</p> | <p>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</p> | <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |

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

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

Livraison 4 à 9 jours

FM-INVERSIONE

inverser
inverser

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

Livraison 4 à 9 jours