TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

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** en **ALUMINIUM AMOVIBLE** ;
- **bouche d'entrée de viande 'Type 22', diamètre 52 mm** ;
- réducteur à engrenages à bain d'huile;

Fourni:

- **Moule en inox** de diamètre 82 mm avec **trous** de diamètre **6 mm**
- **couteau en acier inoxydable auto-affûtant** .

Facultatif:

- inverse.

Accessoires:

- plaques perforées et couteaux
- entonnoirs pour farce diamètre 15 mm - 20 mm - 30 mm
- presse-tomates pour purées de légumes.

Normes CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

puissance (KW)	1,1
poids net (Kg)	25
poids brut (Kg)	27
largeur (mm)	450
profondeur (mm)	290
hauteur (mm)	520

MODÈLES DISPONIBLES

FM22SN-T/G 	**Hachoir à Viande Type 22, Groupe Hachoir à Viande en Fonte Extractible, Rendement 300 Kg/heure, Triphasé V. 380/3+N** Hachoir à viande 'TYPE 22', avec chargement BOUCHE diamètre 52 mm, RENDEMENT 300 Kg / h, Unité de hachage de viande en fonte AMOVIBLE, TRIPHASÉ V. 380/3 + N, Kw 1,1, dim.mm.450x290x520h	**Livraison** 4 à 9 jours
FM22SN-M/G 	**Hachoir à viande Type 22, Hachoir à viande en fonte extractible, Rendement 300 Kg/heure, Monophasé V. 230/1** Hachoir à viande 'TYPE 22', avec chargement BOUCHE diamètre 52 mm, RENDEMENT 300 Kg / h, Unité de hachage de viande en fonte extractible, MONOPHASÉ V. 230/1, Kw 1,1 dim.mm.450x290x520h	**Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-COLTELLO22 	**FIMAR - Technochef - Couteau de rechange en acier inoxydable, Mod.22** Couteau de rechange en acier inoxydable pour hachoir à viande Mod.22	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-STAMPO22/45 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 4,5 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir à viande Mod.22 - avec trous de 4,5 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-STAMPO22/6 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 6 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir Mod.22 - avec trous de 6 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-STAMPO22/8 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 8 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir Mod.22 - avec trous de 8 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-STAMPO22/3 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 3 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir Mod.22 - avec trous de 3 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-STAMPO22/35 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 3,5 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir à viande Mod.22 - avec trous de 3,5 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours

FM-STAMPO22/2 	**FIMAR - Technochef - Moule en acier inoxydable perforé Ø 2 mm, Mod.22** Moule en acier inoxydable perforé, diamètre 82 mm, pour hachoir à viande Mod.22 - avec trous de 2 mm de diamètre	**Livraison** 4 à 9 jours
FM-INVERSIONE	**inverser** inverser	**Livraison** 4 à 9 jours