



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

poids net (Kg)	43
poids brut (Kg)	48
largeur (mm)	270
profondeur (mm)	410
hauteur (mm)	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

Livraison 4 à 9 jours

FM-T22REF/T



**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

Livraison 4 à 9 jours