

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004312
TE 22/D ET	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande



- Composition du broyeur de viande: Double composition
- Production maximale par heure [kg / h]: 300
- Tête amovible: Oui
- Matériel: Aluminium
- Diamètre de la matrice interne [mm]: 8 + 4,5
- Diamètre de la matrice externe [mm]: 80
- Équipement standard pour l'appareil: Goupille de pression en plastique Inclus dans matrice ø 6 mm
- Utilisateur approprié: Convient aux restaurants de taille moyenne
- Informations complémentaires: Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément
- Interrupteur principal: Oui

<b>Code SAP</b>	00004312	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.100
<b>Largeur nette [mm]</b>	290	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	450	<b>Production maximale par heure [kg / h]</b>	300
<b>Hauteur nette [mm]</b>	520	<b>Tête amovible</b>	Oui
<b>Poids net [kg]</b>	25.00	<b>Composition du broyeur de viande</b>	Double composition

# Fiche technique

Avantages du produit



## Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004312
TE 22/D ET	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

1

### Composition double

Meilleur traitement du produit

2

### Marche inversée

Commande facile

3

### Production 3kg/h

Grande capacité

4

### Corps en aluminium poli

Robustesse  
Propreté

5

### Tête amovible

Facile d'entretien  
Propreté hygiénique

6

### Trémie en acier inoxydable

Durabilité  
Propreté hygiénique

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Hachoir à viande, composition double, tête amovible 300 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004312
TE 22/D ET	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

**1. Code SAP:**

00004312

**2. Largeur nette [mm]:**

290

**3. Profondeur nette [mm]:**

450

**4. Hauteur nette [mm]:**

520

**5. Poids net [kg]:**

25.00

**6. Largeur brute [mm]:**

300

**7. Profondeur brute [mm]:**

540

**8. Hauteur brute [mm]:**

480

**9. Poids brut [kg]:**

27.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

Aluminium

**12. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**13. Puissance électrique [kW]:**

1.100

**14. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Type de contrôle:**

Mécanique

**16. Utilisateur approprié:**

Convient aux restaurants de taille moyenne

**17. Interrupteur principal:**

Oui

**18. Tête amovible:**

Oui

**19. Production maximale par heure [kg / h]:**

300

**20. Équipement standard pour l'appareil:**

Goupille de pression en plastique Inclus dans matrice ø 6 mm

**21. Informations complémentaires:**

Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément

**22. Composition du broyeur de viande:**

Double composition

**23. Diamètre de la matrice interne [mm]:**

8 + 4,5

**24. Diamètre de la matrice externe [mm]:**

80

**25. Inversion de marche:**

Oui

**26. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

1