

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Hachoir à viande, composition simple, 160 kg/h 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00003836
S 12 EM	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande



- Composition du broyeur de viande: Composition simple
- Production maximale par heure [kg / h]: 160
- Matériel: Aluminium
- Diamètre de la matrice interne [mm]: 6
- Diamètre de la matrice externe [mm]: 70
- Équipement standard pour l'appareil: Goupille de pression en plastiqueInclus dans matrice ø 6 mm
- Utilisateur approprié: Convient aux petits restaurants
- Informations complémentaires: Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément
- Interrupteur principal: Oui

<b>Code SAP</b>	00003836	<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.750
<b>Largeur nette [mm]</b>	250	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	400	<b>Production maximale par heure [kg / h]</b>	160
<b>Hauteur nette [mm]</b>	500	<b>Composition du broyeur de viande</b>	Composition simple
<b>Poids net [kg]</b>	21.00		

# Fiche technique

Avantages du produit



## Hachoir à viande, composition simple, 160 kg/h 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00003836
S 12 EM	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

1

### Composition simple

Simplicité

- Grâce à la composition simple, il est très facile à monter et à démonter.

2

### Production 16kg/h

Grande capacité

- Excellent rapport qualité/prix
- Gain de temps et d'argent

3

### Corps en aluminium poli

Robustesse

Propreté

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

4

### Trémie en acier inoxydable

Durabilité

Propreté hygiénique

- Grâce à la robustesse, longue durée de vie de la trémie.
- Grâce à la surface lisse et aux Angles arrondis, très facile d'entretien.

5

### Tête amovible

La tête amovible permet un nettoyage rapide.

- Retrait facile pour gagner du temps de manipulation

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Hachoir à viande, composition simple, 160 kg/h 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00003836
S 12 EM	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

**1. Code SAP:**

00003836

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

250

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

400

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

500

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

21.00

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

300

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

470

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

480

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

23.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

Aluminium

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

Acier inoxydable

**13. Puissance électrique [kW]:**

0.750

**14. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**15. Type de contrôle:**

Mécanique

**16. Utilisateur approprié:**

Convient aux petits restaurants

**17. Interrupteur principal:**

Oui

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

160

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

Goupille de pression en plastiqueInclus dans matrice ø 6 mm

**20. Informations complémentaires:**

Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément

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

Composition simple

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

6

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

70

**24. Inversion de marche:**

Oui