

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Hachoir à viande, composition double, tête amovible 500 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004841
TS 32 D	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande



- Composition du broyeur de viande: Double composition
- Production maximale par heure [kg / h]: 500
- Tête amovible: Oui
- Matériel: Inox
- Diamètre de la matrice interne [mm]: 8 + 4,5
- Diamètre de la matrice externe [mm]: 100
- Équipement standard pour l'appareil: Goupille de pression en plastique Inclus dans matrice ø 6 mm
- Utilisateur approprié: Convient aux charcuteries
- Informations complémentaires: Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément
- Interrupteur principal: Oui

<b>Code SAP</b>	00004841	<b>Puissance électrique [kW]</b>	2.200
<b>Largeur nette [mm]</b>	320	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	520	<b>Production maximale par heure [kg / h]</b>	500
<b>Hauteur nette [mm]</b>	550	<b>Tête amovible</b>	Oui
<b>Poids net [kg]</b>	53.00	<b>Composition du broyeur de viande</b>	Double composition



### Hachoir à viande, composition double, tête amovible 500 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004841
TS 32 D	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

# 1

#### Composition double

Meilleur traitement du produit

- Grâce à la composition double, l'appareil offre plusieurs possibilités de préparation de l'aliment et permet ainsi de réduire les coûts et le temps (possibilité de hacher finement en une seule fois).

# 2

#### Production 5kg/h

Grande capacité

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

# 3

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Robustesse

Propreté

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

# 4

#### Tête amovible

Facile d'entretien

Propreté hygiénique

- Grâce à la tête amovible, il est beaucoup plus facile à nettoyer et permet ainsi de gagner du temps.
- Nettoyage de qualité garantissant la sécurité hygiénique

# 5

#### 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.

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Hachoir à viande, composition double, tête amovible 500 kg/h 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004841
TS 32 D	<b>Groupe d'articles</b>	Hachoir à viande

**1. Code SAP:**

00004841

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

320

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

520

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

550

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

53.00

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

420

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

570

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

680

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

59.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

Inox

**12. Puissance électrique [kW]:**

2.200

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Utilisateur approprié:**

Convient aux charcuteries

**15. Interrupteur principal:**

Oui

**16. Tête amovible:**

Oui

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

500

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

Goupille de pression en plastique Inklus dans matrice ø 6 mm

**19. Informations complémentaires:**

Possibilité d'acheter un presse-tomates en supplément

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

Double composition

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

8 + 4,5

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

100

**23. Inversion de marche:**

Oui