Hachoir a Viande Réfrigérée RVF32

Hachoir a Viande Réfrigérée



Référence : RVF32

Prix : 4,350.00 € HT

Descriptif :

Machine extrêmement fiable , robuste et facile à nettoyer .

Grace à la réfrigération tout le traitement de la viande est effectuée avec le plus haut niveau d' hygiène et de propreté sans le développement de la charge bactérienne .

Pour la distribution alimentaire et de la restauration .

DESCRIPTION AISI 304 corps en acier inoxydable Acier inox AISI 304 trémie Acier inox AISI 304 bouche , ver, couteau, assiette et la roue . AISI 304 stainlesssteelmeattray Système de coupe de l'entreprise Bouche 32 (diamètre de la plaque 98 mm .) Lancer / arrière / arrêt Démarrage compresseur / arrêt Thermostat numérique pour le contrôle de la température optimale Température minimale accessible - 6 ° Travailler température recommandée -1 ° Compresseur de réfrigération de 100 watts moteur ventilé Engrenage à moteur La machine est conforme aux règles d'hygiène et de sécurité UE FICHE TECHNIQUE 230V : 1,1 Kw . (1,5 Hp .) Alimentation 400V : 2,2 Kw . (3 CV). RPM : 185 Production horaire : 500 kg. Poids: 67 kg. EMBALLAGE machine Plateau à viande pilon Mode d'emploi Certificat UE

Lien vers la fiche du produit