HACHOIR À VIANDE PROFESSIONNEL - 120 KG

www.collin-lucy.com

RÉFÉRENCE : **TC12**

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

HACHOIR À VIANDE PROFESSIONNEL
• PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL
• Expert en traitement viande
• Le design est conforme à tous les standards de sécurité
• En concordance stricte avec les standards d'hygiène
• Entretien facile
• Certification CE
• Fabrication tout inox
• Châssis poli
• Appareil fiable et attractif
• Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
• L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
• Moteur d'énergie efficiente avec ventilateur de refroidissement et vitesses précises
• Équipé d'un interrupteur avant/arrière et d'un bouton reset
• Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
• 230 V Mono
Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm

Capacité : 120 kg
Puissance : 550 W
Poids : 24,5 kg
Dimensions (L x P x H) : 240 x 210 x 315 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	240 x 210 x 315
POIDS (KG)	24.5
ALIMENTATION	230/1/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	0.55