



## HACHOIR À VIANDE N°22 RÉFRIGÉRÉ, MONOBLOC INOX

~~€ 3.200,22~~ € 2.628,20

marque : diamond

---

**UGS :** TC22/ICE

**Catégories :** [Hachoirs à viande](#)

### DESCRIPTION DU PRODUIT

- Productivité horaire: 350 kg.
- En dotation: grille 4,5 mm et couteau inox.
- Hachoir réfrigéré innovant super-compact, machine silencieuse, puissante et fiable, réalisée en acier inox AISI 304.
- Système de refroidissement exclusif par module thermoélectrique (70 Watt) ou par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche.
  - SAV simplifié, pas besoin de frigoriste spécialisé.
- Température auto-thermostatique, température ambiante de travail max. 24°C, thermomètre digital de contrôle.
  - Entretien aisé, trémie et col inox amovibles.
- Commandes à basse tension 24V, avec inversion de marche, indice de protection (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
  - Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'un thermique.
  - Réducteur hermétique en bain d'huile protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.
- Ample trémie amovible, en-dessous un compartiment pour rangement des plaques et couteaux.



- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

- **(L x P x H) mm**310 x 350 x 615
  - **kW**1.1
  - **Voltage**230/1N 50HZ
    - **Hp**1.5
  - **Poids Brut (kg)**36
  - **Volume (m<sup>3</sup>)**0.18