

HACHOIR À VIANDE N°22 RÉFRIGÉRÉ, MONOBLOC INOX

~~**€ 3.296,23**~~ **€ 2.707,05**

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.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- 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 (m³)**0.18

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55