

HACHOIR À VIANDE N°32 RÉFRIGÉRÉ, MONOBLOC INOX

~~**€ 4.058,46**~~ **€ 3.340,03**

marque : diamond

UGS : TB32/ICE
Catégories : Hachoirs à viande

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Productivité horaire: 650 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.

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

- 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**355 x 500 x 690
- **kW**1.84
- **Voltage**230/1N 50HZ
- **Hp**3
- **Poids Brut (kg)**60
- **Volume (m³)**0.37

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