

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX VERSION ENTREPRISE AVEC BOUCHE D'INTRODUCTION VIANDE Ø 82 MM

~~**€ 5.308,93**~~ **€ 3.433,87**

Marque : La Minerva

UGS : EVO 32R
Catégories : Hachoirs à viande

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'hygiène maximum dans le respect de la méthodologie HACCP, au bénéfice de la clientèle. Machines robustes, compactes et fiables. Pour la restauration et le commerce alimentaire au détail.

Fruits de l'expérience la Minerva: les nouveaux hachoirs réfrigérés; haute qualité, encore plus fiables et performants!

CARACTERISTIQUES

- Construction en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche interne, vis sans fin, écrou en acier inox
- **Version Enterprise**: 1 plaque et 1 coteau an acier inox auto affutant
- **Version Unger**: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR
- Hachage et réfrigération indépendants

REFRIGERATION Le système de réfrigération permet de hacher la viande sans interrompre la chaîne

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

du froid. Tout risque de développement de la flore bactérienne est ainsi éliminé, la viande hachée conservant longuement sa couleur et ses caractéristiques gustatives et nutritives. Le hachoir peut également être utilisé de manière discontinue sans devoir démonter le corps pour le nettoyer et le replacer au réfrigérateur.

- compresseur hermétique et silencieux
- thermostat électronique
- gaz réfrigérant sans danger pour l'environnement

DIMENSIONS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

threephase - trifasefase - triphasé (V400/3/50 Hz)

Bouche		32/98
Production	kg/h (kg/min)	430 (7,2)
Moteur TPH	kW (HP)	2,2 (3,0)
Moteur EPH	kW (HP)	1,7 (2,2)
Puissance groupe réfrigérant	kW (HP)	0,19 (0,25)
Poids net	kg	50

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