

Hachoir à viande n° 12 et râpe à parmesan

Référence WR-TGRP-12



- Châssis en alliage d'aluminium et acier inox.
- Le corps de l'hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire, toutes les parties internes se démontent facilement permettant ainsi un entretien aisé.
- Cuvette supérieure en acier inox Aisi 304.
- Livré standard avec grille 6 mm.
- Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage".
- Râpe parmesan à cylindre, avec levier supérieur ainsi que le corps du cylindre réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire.
- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Commande à basse tension 24 V.
- Livré avec 2 récipients de récupération, un pour l'hachoir et un pour la râpe à parmesan, tous deux en acier inox Aisi 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011592749

Sous-famille: N° 12 / VENTILATED MOTOR

product_category_name: Diverso

product_range_name: Préparation Dynamique

product_subrange_name: Hachoirs & Rape Parmesan

Disponibilité: 4

brand: 01-Diverso

cusref: 84385000

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 550 x 300 x 400

kW: 0.8

Voltage: 230/1N 50HZ

Hp: 1

Volume en m³: 0.16

Poids (en kg): 21

N° de page promo: 108-Div25

Nombre d'accessoires: 4