

Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox

Référence TB32/ICE



- 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.
- Ample trémie amovible, en-dessous un compartiment pour rangement des plaques et couteaux.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011598147

Ecotaxe (en €): 3

Ligne de produit: MEAT LINE

Sous-famille: N° 22 / VENTILATED MOTOR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Préparation Dynamique

product_subrange_name: Hachoirs à viande réfrigérés

product_family_name: Groupe en acier inox

Disponibilité: 3

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84385000

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 355 x 500 x 690

kW: 1.84

Voltage: 230/1N 50HZ

Hp: 3

Volume en m³: 0.37

Poids (en kg): 60

N° de page catalogue: 376-GOLD

N° de page promo: 65-Slc26

Nombre d'accessoires: 6