

## Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

Référence TGD22/AT-N



- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieures à Ø 8 mm (10-12...)
- Châssis en acier inox AISI 304.
- Moteur ventilé (IP 55) conçu pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, connexion sans outils (fixation moyennant levier), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée", pour un 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

### caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 2

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

product\_family\_name: Groupe en acier inox

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84385000

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 512 x 390 x 531

kW: 1.1

Voltage: 230/1N 50HZ

Hp: 1.5

Volume en m³: 0.15

Poids (en kg): 40

N° de page catalogue: 377-GOLD