

Hachoir à viande n° 22



Référence TS22

Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-TSTC-22

- Moteur ventilé et muni d'une protection thermique.
- Châssis extérieur en "alliage d'aluminium".
- Le corps du hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox, 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".
- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Commande à basse tension 24 V.
- Livré avec un récipient de récupération de la viande hachée en acier inox Aisi 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-TSTC-22

Ecotaxe (en €): 1,1

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 Standard

Disponibilité: 1

brand: DIAMOND

cusref: 84385000

REF produit de remplacement: WR-TSTC-22

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 450 x 220 x 400

kW: 1.1

Hp: 1

Volume en m³: 0.11

Poids (en kg): 22

N° de page catalogue: 1081-Ed8

Nombre d'accessoires: 4