



Hachoir à viande TK-22 en acier inoxydable

Système Entreprise 22



Codes produits :

Référence 1407S

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Hachoir à Viande TK-22 Acier Inoxydable

? **Construction en acier inoxydable:** Corps, plateau et trémie fabriqués entièrement en acier pour une hygiène et une durabilité maximales.

? **Bouche écrou et vis sans fin en acier inoxydable avec ancrage sécurisé par levier.**

? **Interrupteur à rotation réversible LW6-2/B066**

? **Moteur puissant:** Moteur monophasé 1100W, idéal pour un travail modéré à 170rpm. Condensateur de démarrage et de service, 25 -150µF



? **Haute capacité de hachage:** Jusqu'à **250 kg/h**, parfait pour les boucheries, les restaurants et les supermarchés.

? **Système de transmission par engrenages:** Plus d'efficacité et moins d'entretien que les courroies traditionnelles.

? **Système de coupe professionnel:** Comprend une lame et une plaque en acier trempé (diamètre standard 82 mm).

? **Conception démontable:** Facilite le nettoyage en profondeur sans besoin d'outils spéciaux.

? **Sécurité et stabilité:** Pieds antidérapants qui évitent le mouvement, hauteur des pieds améliorée pour faciliter le refroidissement.

? Comprend un poussoir, un plateau avec support, une lame 22, une plaque de perçage système enterprise 22, un écrou avec aérateur et un manuel d'instructions.

Dimensions approximatives : 440 x 280 x 440 mm

Poids : 29kg

Alimentation : 220V / 50Hz

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 1100W

Matériau: Acier inoxydable SUS201

Élaboré-Coupé-Haché: Hachoirs

Description brève du produit :

Le hachoir TK-22 est une machine robuste et efficace, conçue pour le traitement continu de la viande dans des environnements commerciaux. Fabriqué entièrement en acier inoxydable, il garantit une hygiène, une résistance à la corrosion et un entretien facile.

Galerie de produits :



Shop name

