

HACHOIR 22 - 250KG/H 400V

1 340,00 €

Découvrez le hachoir à viande professionnel !



Le hachoir à viande de Combisteel est la solution idéale pour traiter rapidement et efficacement la viande, que vous travailliez dans une boucherie, un restaurant ou un service traiteur. Ce hachoir combine puissance, simplicité d'utilisation et durabilité pour répondre aux exigences de toute cuisine professionnelle. Avec son boîtier robuste en acier inoxydable, sa puissante connexion 400V et une lame d'un diamètre de 220 mm, ce hachoir est un choix fiable et polyvalent pour un usage quotidien. Dimensions : 479x420x416 mm (LxPxH) – puissance : 1,1 kW – capacité : 250 kg par heure – poids : 33 kg

Caractéristiques principales :

- **Grande capacité** : Traitez jusqu'à 250 kg de viande par heure, idéal pour les cuisines actives.
- **Conception durable** : Entièrement fabriqué en acier inoxydable pour une longue durée de vie et un entretien facile.
- **Traitement polyvalent** : Livré avec 3 grilles de coupe (3, 6 et 8 mm) pour diverses applications.
- **Précision** : Équipé d'une lame d'un diamètre de 220 mm pour un traitement précis et homogène.
- **Disponible en plusieurs versions** : Choisissez entre une version 230V, une capacité plus petite de 150 kg par heure, ou une version plus grande avec une capacité de 500 kg par heure (400V).

Ce hachoir à viande professionnel vous offre la puissance et la flexibilité dont vous avez besoin pour hacher la viande rapidement et facilement. Commandez maintenant et améliorez votre flux de travail dès aujourd'hui !





EAN code	7422242993965	Largeur (mm)	479
Profondeur (mm)	420	Hauteur (mm)	416
Couleur	En acier inoxydable	Colis postal	Non
Poids brut (kg)	33	Poids net (kg)	31
Tension (Volt)	400	Fréquence de tension (Hz)	50
Puissance totale (kW)	1,1	Capacité en unités par heure	250
Diamètre de la lame (mm)	220	Marque	COMBISTEEL
Prêt à brancher	Non		

		7541.0005	7541.0010	7541.0012
Dimensions (mm)	A	303	304	304
	B	50	50	50
	C	429	479	479
	D	400	450	450
	E	409	416	416
	F	200	231	231
	G	382	420	420
	H	194	213	213

