Fiche technique

Hachoir électrique avec inverseur - 60 à 80 kg/h - 350 W - 3 grilles - 3 entonnoirs

Identification

Désignation	**Hachoir électrique avec inverseur - 60 à 80 kg/h - 350 W - 3 grilles - Louis Tellier**
Référence	N5600
Code barres	3325980011592
Couleur(s)	Blanc
Lieu de fabrication	CHINE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8509400000

Marché Cible

Cible	Semi-Professionnel

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)		43 x 18 x 42 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**		6 Kg
Matériaux		Inox, acier, PP
Accessoires		Oui
Pièces détachées		Oui
Mode d'emploi		Non
Garantie		2 ans
Brevet		Non
Autre		
Produit Elec.	Puissance (**W**)	350 W
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Pack
Dimensions (**cm**)	38 x 31 x 28 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	7

Logistique	Inner	Master
Quantités	0 pcs	2 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

PUISSANCE OPTIMALE POUR LES PROFESSIONNELS : Grâce à son moteur de 350 W, ce hachoir électrique assure un débit régulier de 60 à 80 kg/h, idéal pour les bouchers et la restauration.

FONCTION INVERSEUR INTÉGRÉE : L'inverseur facilite le déblocage de la viande et prolonge la durée de vie de l'appareil, pour un usage intensif en toute sérénité.

POLYVALENCE D'UTILISATION : Avec ses 3 grilles (fine, moyenne, grosse) et ses 3 entonnoirs, il s'adapte à toutes vos préparations, du tartare à la saucisse.

CONCEPTION ROBUSTE ET DURABLE : Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est conçu pour durer, même en usage intensif quotidien.

FACILE À NETTOYER ET À MONTER : Son montage simple et ses éléments démontables facilitent un nettoyage rapide, essentiel en cuisine professionnelle.