

## HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE

### HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

- Machine robuste pour petites fabrications.
- Rendement horaire : environ 160 kg.
- Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.
- Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".
- Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.
- Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en matériau composite. Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	H	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	1272,00



**COMPACT  
ET POLYVALENT**

### HACHOIR À VIANDE TRANSFORMAR®

Adapté aux petites fabrications.  
Fermeture à baïonnette pour une transformation facile des éléments.  
Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle.

Fixation par ventouse ou serre joint pour plan de travail jusqu'à 80 mm d'épaisseur.

Livré avec :

- 2 plaques inox perforées Ø 4,5mm et 7mm.
- un couteau inox à ailettes auto-affûté.
- un entonnoir à saucisse.
- un embout spécial pâtisserie avec 5 motifs.
- un poussoir/clé.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	118,00



### MOULE À STEAK HACHÉ

Inox. Manche plastique. Steak de 150 g environ.

L mm	l mm	L totale mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	390	ovale	215420	54,55
110	110	350	rond	215421	59,15



### PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

	g/m²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm l 80 mm	32	ovale	100105	11,20
Ø 100 mm	32	rond	100104	11,20



**QU'EST CE QUE LE  
SYSTÈME "ENTERPRISE" ?  
C'EST UN SYSTÈME DE  
HACHAGE SIMPLE COUPE :  
1 COUPEAU + 1 PLAQUE  
À TROUS AVEC ENCOCHE  
DEMI-RONDE**



**COMPACT  
MAIS PUISSANT**



### HACHOIR À VIANDE TC12

- Avantages :
- Moteur puissant.
  - Machine robuste.
  - Rendement 120 kg/heure.

Caractéristiques :

Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304.  
Carrossier inox.  
3 grilles Ø70 type Supinox, trous Ø 8, 6 et 3.5 mm  
Couteau 4 ailes auto-affutant.  
Plateau amovible en inox.  
Pilon en PE.  
Cornet à saucisses Ø 15 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30,5	550	220/240	50/60	215602	725,00



### POUSSOIR MANUEL À SAUCISSES

Horizontal, contenance 5 kg.  
Cylindre en acier inoxydable 18/10, piston en nylon avec joint torique.  
Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable.  
Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses : 1 lente pour le poussage, 1 rapide pour le retour du piston.  
Convient pour tous types de chairs, farces.... Livré avec cornets Ø 11, 18, 25 et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	215	175	11	215605	416,00