

DELCOUPE

la préparation par excellence

Hachoirs à viande

Réfrigérés



Le partenaire des Métiers de Bouche



Utilisation

L'alliance parfaite de la productivité, qualité et hygiène.

Conception

Construction robuste et fiable en acier inoxydable.
Bac de chargement réfrigéré avec couvercle transparent.

Réfrigération par froid statique.

Portionneur à steak amovible : épaisseur 17 mm.
4 grammages : 80, 100, 120, 150 g (selon densité de la viande).

Travail en vrac de la viande sans démontage du portionneur.

- **Version HR** : travail de la viande en vrac (restauration).
- **Version HR portionneur** : réalisation de steak et viande en vrac (boucherie, restauration hamburger).
- **Version HVR** : réalisation de steak et viande en vrac (boucherie).



Version HVR portionneur et vitrine



Version HR portionneur



Groupe hachage entièrement démontable



Système double coupe



Version HR

DELCOUPE c'est aussi :



Trancheurs



Hachoirs Inox



Scies à os



Machines sous-vide

RÉFÉRENCE	DEBIT (kg)	Ø BOUCHE (mm)	PORTIONNEUR	VITRINE	PUISSANCE (cv)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE
HR 82	300	82	non	non	1,5	290 x 430 x 540	43	0143
HR 82 P			oui	oui		425 x 455 x 540	45	0144
HVR 82 P			oui	oui		480 x 525 x 540	68	0145
HR 98	450	98	non	non	2,5	345 x 510 x 560	56	0140
HR 98 P			oui	oui		425 x 545 x 560	58	0141