

Hachoirs traditionnels >

> Traditional mincers

Modèles H22 & H82



Entièrement réalisés en inox 304.
Corps extérieur, facilité de nettoyage accru, démontage rapide.
Réducteur surpuissant, entièrement fabriqué en nos usines.
Plateau amovible de grande capacité.
Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (Accès SAV simplifié).
Interrupteur « marche arrière ».
Conformes aux normes de sécurité et d'hygiène européennes.
Prévision d'une demande de marque NF hygiène alimentaire.

Caractéristiques Techniques

	Version 22	Version 82
Dimensions	520 x 340 x 445	560 x 340 x 445
Poids	36	36
Colisage	670 x 500 x 615	670 x 500 x 615
Débit	350 kg / heure	350 kg / heure
Moteur	1,5 CV / 1,1 KW	1,5 CV / 1,1 KW
Tension	Tri - 400V / 50 Hz	Tri - 400V / 50 Hz
Système coupe	Simple Coupe N° 22 SUPINOX	Double coupe H82 SUPINOX
Equipement standart	1 couteau, 1 plaque Ø 3.5	1 couteau, 1 plaque Ø 3.5MM, 1 pl.couteau