

Hache-viande 12 code: 210802

Corps en alliage d'aluminium.
 Plateau d'alimentation en acier inoxydable.
 Trémie en alliage d'aluminium.
 Couteau et vis sans fin en acier inoxydable.
 Bouche en fonte.
 Poussoir en polyéthylène.
 Moteur avec mécanisme de protection contre la surchauffe et bouton de réinitialisation en cas de surcharge.

Vitesse de rotation : 170 tr/min.
 Pieds antidérapants.
 Démontage facile pour le nettoyage.
 Rendement : 100 kg/h.
 Fonctionne jusqu'à 45 minutes avec 15 minutes de repos.
 Comprend :
 1 tube à saucisses en polypropylène.
 2 disques à hacher Ø 70 mm avec trous Ø 6 et 8 mm inclus.

-  La protection contre la surchauffe du moteur garantit un fonctionnement sûr et fiable.
-  Les pieds antidérapants assurent la stabilité pendant l'utilisation.
-  Permet de hacher jusqu'à 100 kg de viande par heure et se démonte rapidement pour un nettoyage en profondeur.



Code	V	W	LxWxH (W)
210802	230	550	240x393x(H)560