

HACHOIR À VIANDE N°12



Modèles déposés
France et international

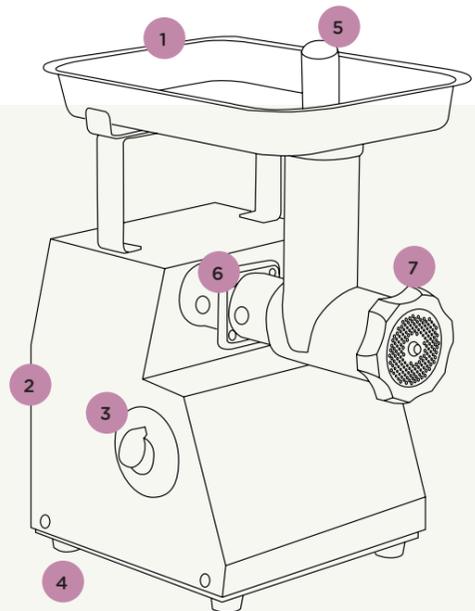


Un hachoir à viande professionnel

Performant et efficace, le hachoir à viande n°12 est l'appareil idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines...

Doté d'un moteur asynchrone professionnel, il est capable de hacher toutes sortes de viandes, y compris les plus difficiles, notamment grâce à la fonction marche arrière.

Fiable et efficace, ce hachoir professionnel permet une utilisation en continu et offre un rendement allant jusqu'à 100 kg de viande hachée par heure.



100kg/h

- 1 Plateau inox
- 2 Moteur professionnel robuste
- 3 Marche arrière
- 4 Pied antidérapant
- 5 Poussoir
- 6 Système de montage et démontage aisé du corps de hache viande
- 7 Corps de hache viande en inox, ø 70 mm

En option pour la réalisation de saucisses



Jeu de 3 cornets à saucisses
Ref #12804



Grille 20 mm
Ref #12803

Choisissez votre version



12-12



12-12 R



Facilité de nettoyage

La facilité de démontage du corps de hache viande et de ses pièces constitutives permet un nettoyage aisé.

6 3 Grilles incluses :

Ref #12711



3 mm

Ref #12712



4,5 mm

Ref #12713B



8 mm

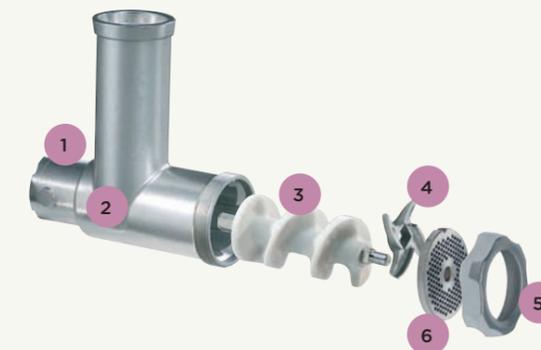
1 Écrou de serrage : démontage rapide

2 Corps en inox

3 Vis d'amenée en matière composite

4 Couteau en inox

5 Écrou en inox



Sécurité, normes, hygiène

Respect des normes suivantes

Directive "Machines" 2006 / 42 / CE

Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014 / 30 / UE

Directive "Basse tension" 2014 / 35 / UE

Directive RoHS 2011 / 65 / UE

Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)

Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010

NF EN 60204-1 + A1 : 2009

NF EN 12331 : 2015

NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif

Marquage CE

Sécurité électrique

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre

Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)

Sécurité thermique

Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge

Sécurité acoustique

Moteurs asynchrones silencieux

Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

Moteur

Monophasé :

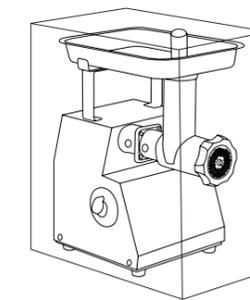
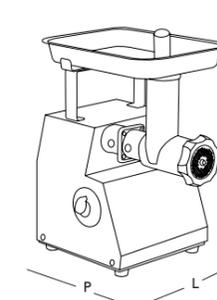
220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W

100 - 120 V - 50/60 Hz - 650 W

Vitesse :

1500 tr/min (50Hz)

1800 tr/min (60 Hz)



Appareil

P : 350 mm (14")

L : 260 mm (10")

H : 420 mm (17")

Poids net :

19 Kg (42 lbs)

Emballé

P : 405 mm (16")

L : 330 mm (13")

H : 485 mm (19")

Poids net :

20,6 Kg (45 lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

