

## Hachoir réfrigéré ➤

### ➤ Refrigerated Mincer



H2007

Système de froid de type classique (groupe 404A).

Dégivrage automatique.

Plateau, corps et vitrine réfrigérés en froid ventilé.

Température autorégulée à 2°C. (Tout nouvelle conception du système de régulation).

Réceptacle à viande en inox.

Poignée de démontage du corps en inox.

Carte d'alimentation électrique de nouvelle génération montée sur glissière (sav facilité).

Réglage de la détection d'arrêt facilité grâce à l'accès frontal.

#### Caractéristiques Techniques

<b>Dimensions</b>	620 x 410 x 500
<b>Poids</b>	60 Kg
<b>Colisage</b>	900 x 720 x 705
<b>Débit</b>	Environ 300 Kg / heure
<b>Moteur</b>	1,5 CV / 1,1 KW
<b>Tension</b>	Tri - 400V / 50 Hz
<b>Réducteur</b>	Roue bronze et vis sans fin type DRC
<b>Système coupe</b>	Double coupe H82 SUPINOX
<b>Équipement standart</b>	1 couteau, 1 plaque Ø 3, 1 plaque couteau