

Hachoir à viande semi professionnel n°22 600 W REBER

Référence : P6UK150100003

Détails

Hachoir à viande REBER semi-professionnel N°22 Classique - 600W. Destiné aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la conception de leurs hachis et réalisation de farces maisons. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), Ukai propose une gamme complète de transformation de la viande à la ferme. Production horaire : 70/120 kg. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. Moteur à induction à fonctionnement continu Réducteur à bain d'huile, huile de tyle Long Life, conforme au contact avec les aliments. Carénage en acier inoxydable AISI 430 Corps, hélice, écrou en fonte étamée certifié alimentaire Plaque supérieure en acier inox AISI 304 Interrupteur d'inversion d'impulsions Tôle en acier et couteau en acier C55 en standard ; accessoires disponibles sur demande Caractéristiques techniques : Puissance du moteur : 600W Dimensions : 51*23 cm Hauteur : 33 cm Poids : 22.5 kg Production horaire : 70/120 kg Trou de la grille : 8 mm Indiqué aussi pour faire des saucisses D'autres grilles de hachoirs sont disponibles en commande : 4.5 mm, 6 mm, 10 mm, 12 mm Il est conseillé de renouveler l'huile moteur tous les 3 ans. Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

