



# HACHOIRS A VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ

- + Hachoir de labo avec ou sans portionneur
- + Idéal pour fabriquer des steaks en labo
- + Carrosserie inox sablée

## Hachoir de labo, non réfrigéré

- Construction inox AISI 304, carrosserie sablée.
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable.
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- \*Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.



HACHOIR MAP 82

SOMMAIRE

HACHOIR MAP 82 AVEC PORTIONNEUR

MAP 82 TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 × 495 × 450 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	37 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe <b>AVEC PORTIONNEUR*</b>	430 × 535 × 450 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	39 kg
MAP 82 MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 × 495 × 450 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	38 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe <b>AVEC PORTIONNEUR*</b>	430 × 535 × 450 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	40 kg

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 173.

### OPTION

**KIT de ventilation (Obligatoire pour utilisation en continu en labo)**

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION  
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET  
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51