



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 AVEC PORTIONNEUR*	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 AVEC PORTIONNEUR*	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