



Hachoir à viande professionnel

Débit : 12 Kg/10 mn - Bouche : 70 mm - 1 couteau + 1 filière 4,5 mm



TC12 DENVER

- Structure en alu anodisé,
- Flancs en ABS antichocs,
- Moteur ventilé
- Réducteur hermétique avec engrenage hélicoïdaux trempé et rectifié à bain d'huile,
- Bouche et hélice en alliage alimentaire résistant,
- Plaque et couteau en acier inox,
- Commandes avec inversion de marche,
- Commandes IP54 avec NVR.

Caractéristiques techniques

Modèle	TC12 DENVER
Débit - Bouche	12 Kg/10 mn - 70 mm
Puissance moteur	0,75 HP
Dotation	1 couteau+1 filière 6 mm
Puissance -	550 W
Dim. L x P x H mm	366 x 377 x 452
Poids	15 Kg
Voltage	230V/1/50-60HZ
Code article	TC12



Cliquez sur le bouton ci-dessus pour télécharger les photos HD. Si vous avez des difficultés à télécharger les images merci de nous contacter par mail : paomulti2@gmail.com ou par téléphone au +33(0)1 55 12 36 50, nous vous les ferons parvenir rapidement.