

# Hachoir Réfrigéré 600 Kg / H - 400 V

## DE0140



Ce Hachoir Réfrigéré HR98 est idéal pour les professionnels de la restauration et la boucherie. Il dispose d'une capacité de production de 600 Kg / H. Ce modèle triphasé permet de travailler toutes les viandes (sauf les surgelées); notamment grâce à son système de double coupe. Il comprend également une réfrigération par froid statique.

### Caractéristiques Produit :

|                            |                                    |                                 |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Matière : Inox             | Alimentation : 400 V               | Type de Commande : Electronique |
| Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 410                | Profondeur (mm) : 570           |
| Hauteur (mm) : 580         | Poids (kg) : 70                    | Puissance (W) : 1870            |
| Couleur : Argent / Inox    | Type de Froid : Statique           | Réfrigéré : Oui                 |
| Capacité ( L ) : 8         | Production Horaire ( en Kg ) : 600 |                                 |

### Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|