

Hachoir à viande - jusqu'à 320 kg/h



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300455

Description brève du produit :

Ce hachoir à viande robuste et professionnel en acier inoxydable peut hacher jusqu'à 320 kg de viande par heure. Les lames et les plaques sont en acier trempé et il peut hacher en avant et en arrière. La section de broyage peut être retirée pour un nettoyage complet. Idéal pour les bouchers, les restaurants et les cuisines collectives.

Description du produit :

Il n'y a rien de mieux que la viande hachée faite maison par le boucher ou les hamburgers et pâtés frais du restaurant. Grâce à ce puissant hachoir à viande, vous pouvez préparer de grandes quantités de viande hachée en un rien de temps. L'ouverture du bol supérieur est de 8 cm, ce qui vous permet de produire sans effort jusqu'à 320 kg de viande hachée par heure. Il est idéal pour les bouchers ou les grandes cuisines professionnelles. Outre la viande, vous pouvez également hacher d'autres ingrédients, tels que des noix, des légumes et du fromage. Vous souhaitez préparer des saucisses avec une bonne farce ? Ce n'est pas un problème non plus, car vous recevrez un empileur de saucisses de Ø 20 mm, avec lequel vous pourrez également préparer des saucisses.

Deux positions : avant et arrière

Diverses pièces de ce hachoir à viande sont en acier inoxydable, comme le boîtier, le bol, la spirale et la bague de la vis. Les couteaux et les plaques sont en acier trempé. Les accessoires suivants sont fournis en standard avec ce hachoir à viande : un emporte-pièce pour saucisses de 2 cm, un poussoir, deux lames transversales et deux plaques avec des trous de 6 et 8 mm chacune. Le hachoir à viande peut également hacher dans les deux sens : vers l'avant et vers l'arrière. Le hachoir est très facile à utiliser. Il suffit de fixer le disque requis et de mettre l'appareil en marche. À l'aide du bouchon fourni, poussez la viande vers les lames. Une fois la viande hachée, vous pouvez la recueillir dans un récipient ou un bol.

Un nettoyage rapide et facile

Lorsqu'on travaille avec des aliments dans la cuisine, une bonne hygiène est essentielle. Heureusement, ce hachoir professionnel est facile à nettoyer. L'ensemble de la section de broyage peut être retiré en une seule fois pour faciliter le nettoyage. Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Attention, certaines pièces sont très tranchantes. Veillez à ce que les pièces soient bien sèches avant de les remettre dans l'appareil. En outre, le hachoir à viande est équipé de pieds en caoutchouc qui lui permettent de rester stable pendant que vous hachez.

Caractéristiques

- Le boîtier et le plateau sont en acier inoxydable
- Couteaux et plaques en acier trempé
- La partie hachage peut être facilement retirée
- Équipé de 2 vitesses : avant et arrière
- Comprend un interrupteur de protection du moteur
- Facile à nettoyer

Caractéristiques du produit

- Poids net : 50 kg
- Capacité : maximum 320kg/h
- Dimensions du plateau : L34,5 x P44,5 x H4,5cm
- Dimensions de l'appareil : B34 x D67 x H57cm
- Diamètre d'entrée (hors bac) : 8cm
- Diamètre de sortie : 10cm
- 220V/50Hz/1Phase 1500W

Inclus

- 1 poussoir
- 2 couteaux croisés
- 1 remplisseur de saucisses - Ø 2cm
- Plaque de broyage 6mm
- Plaque de broyage 8mm

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an