



HACHOIR À VIANDE PS-22

Production jusqu'à 280 kg/h.



Diamètre de plaque: Ø 82 mm
Dimensions bouche entrée (1) : 60 mm
Puissance totale: 740 - 1100 W
Hacheur réfrigéré: non

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 310 mm
- ✓ Profondeur: 440 mm
- ✓ Hauteur: 480 mm

Poids net: 31 kg
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Degré de protection IP: 21

MODÈLES DISPONIBLES

1050212	Groupe moteur PS-22 230-400/50/3 (sans groupe de coupe)
1050210	Groupe moteur PS-22 230/50/1 (sans groupe de coupe)
1050211	Groupe moteur PS-22 220/60/1
1050213	Groupe moteur PS-22 220/60/3
1050217	Groupe moteur PS-22 440/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- ✓ Disponible avec système Entreprise en acier inox, ou système Unger (double coupe) en acier inox, avec 1 lame et 1 plaque de 6 mm.

Idéal pour Hôtellerie, Restauration et Grande Cuisine

- ✓ **Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.**
- ✓ Châssis en inox
- ✓ Moteur puissant
- ✓ Plaque perforée et lame en inox
- ✓ Groupe de hachage facilement démontable pour son nettoyage
- ✓ Plateau démontable en inox
- ✓ Interrupteur de marche et d'arrêt.

INCLUS

- ✓ Groupe moteur.

OPTIONS

- Groupe de coupe inox, Entreprise
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.
- Groupe de coupe Inox, Unger (double coupe)

ACCESSOIRES

- Plaque perforée

SPÉCIFICATIONS

Production / heure (max.): 280 kg



PRÉPARATION DYNAMIQUE
HACHOIRS À VIANDE

fiche commerciale
mise à jour 10/05/2024

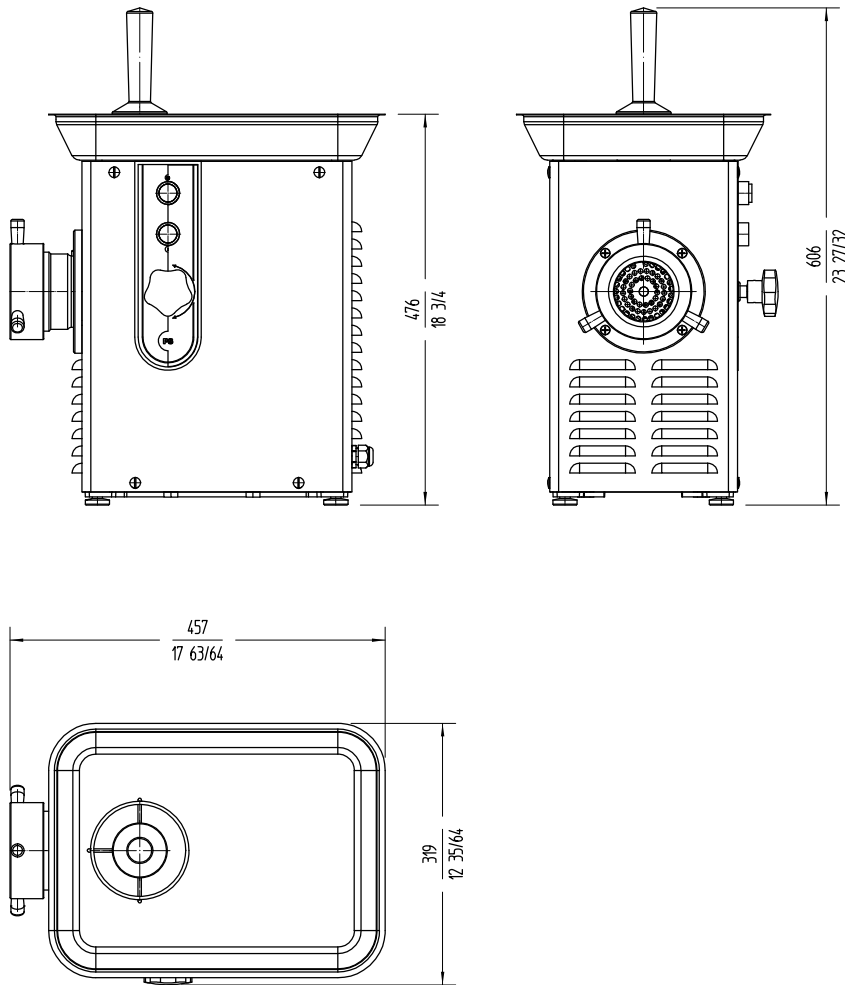


HACHOIR À VIANDE PS-22

Production jusqu'à 280 kg/h.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
HACHOIRS À VIANDE



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 10/05/2024