



# HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-22R

Production jusqu'à 250 kg/h (réfrigéré).



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
HACHOIRS À VIANDE

## OPTIONS

- Groupe de coupe unger: Ø 82 mm, 3 pièces en acier inox.
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres : 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

## SPÉCIFICATIONS

Production / heure (max.): 250 kg

Diamètre de plaque: Ø 82 mm

Hacheur réfrigéré: oui

Puissance totale: 1100 W

### Dimensions extérieures

✓ Largeur: 310 mm

✓ Profondeur: 438 mm

✓ Hauteur: 508 mm

Poids net: 40 kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

600 x 530 x 700 mm

Poid brut: 44 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5050200 Hachoir réfrigéré PS-22R 230-400/50/3N

5050202 Hachoir réfrigéré PS-22R 220-380/60/3N

5050210 Hachoir réfrigéré PS-22R 230/50/1

5050211 Hachoir réfrigéré PS-22R 220/60/1 UNG-3

5050212 Hachoir réfrigéré PS-22R 230/60

5050213 Hachoir réfrigéré PS-22R 230/50/1 UNG-3

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Livré avec groupe de coupe Entreprise en acier inox, 1 lame et une plaque de 4.5 mm.

### Hachoir d'étal réfrigéré en acier inox pour moyennes productions.

L'hygiène est maximum dans le respect de la **méthodologie HACCP**, au bénéfice de la clientèle. Machines robustes, compactes et fiables. Pour la restauration et le commerce alimentaire au détail.

Le système de réfrigération permet de **hacher la viande sans interrompre la chaîne du froid. On bloque ainsi le développement de la flore bactérienne.** La viande hachée conserve plus longtemps sa couleur et ses caractéristiques gustatives et nutritives. Le hachoir peut également être utilisé de manière discontinue sans devoir démonter le corps pour le nettoyer et le replacer au réfrigérateur.

- ✓ Structure et trémie en acier inox AISI 304.
- ✓ Corps externe en acier inox AISI 304. Facile à démonter pour le nettoyage; Unger: Ø 82 mm, 3 pièces en acier inox.
- ✓ Moteur ventilé, marche et arrêt à N.V.R. à basse tension (24 V)
- ✓ Conformité aux normes d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques du secteur.
- ✓ Compresseur hermétique et silencieux
- ✓ Thermostat électronique
- ✓ Gaz réfrigérant sans danger pour l'environnement.

## INCLUS

- ✓ Groupe de coupe inox Entreprise.
- ✓ Plaque perforée de 4.5 mm.



fiche commerciale  
mise à jour 30/01/2024



# HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-22R

Production jusqu'à 250 kg/h (réfrigéré).



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
HACHOIRS À VIANDE

 <b>FRANCE</b> <a href="http://www.sammic.fr">www.sammic.fr</a> P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye <a href="mailto:france@sammic.com">france@sammic.com</a> Tel.: +33 5 59 20 99 70	<b>EXPORT</b> <a href="http://fr.sammic.com">fr.sammic.com</a> Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:sales@sammic.com">sales@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 72 36		Projet	Date
			Réf.	Unités.
			Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 30/01/2024