



HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-32R

Production jusqu'à 450 kg/h (réfrigéré).



PRÉPARATION DYNAMIQUE
HACHOIRS À VIANDE

OPTIONS

- Groupe de coupe unger: Ø 98 mm, 3 pièces en acier inox.
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres : 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

SPÉCIFICATIONS

Production / heure (max.): 450 kg

Diamètre de plaque: Ø 98 mm

Hacheur réfrigéré: oui

Puissance totale: 2200 W

Dimensions extérieures

✓ Largeur: 325 mm

✓ Profondeur: 544 mm

✓ Hauteur: 553 mm

Poids net: 50 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

600 x 530 x 700 mm

Poid brut: 54 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5050220 Hachoir PS-32R 230-400/50/3

5050224 Hachoir à viande PS-32R 400/50/3 UNG-5

* 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 20/01/2024



HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-32R

Production jusqu'à 450 kg/h (réfrigéré).



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 20/01/2024