

Hachoirs MRL

Destinés à la petite restauration, fabrications artisanales, fabrications familiales.

- Corps diamètre 12 et 22
- Simple coupe à dépose rapide
- Corps et vis sans fin fonte nickelée
- Usinage du corps avec guidage linéaire de la viande
- Livré avec une plaque diamètre 6 et un couteau auto-affûtant tout inox
- Porte couteau interchangeable en cas d'usure
- Interrupteur Marche Arrêt

Diamètre 12 :

- Mono 230 V
- Puissance : 1,5 CV
- Débit : 100/150 Kg/H

Diamètre 22 :

- Mono 230 V
- Puissance : 1,5 CV
- Débit : 100/150 Kg/H

sur modèle avec carénage inox

- Marche avant et marche arrière avec maintien manuel du bouton

Modèle sans carénage

Modèle avec carénage

Modèle 12



Modèle 22



Démontage

Hachoirs professionnels pour restauration et magasin

MR 12 INOX

- Corps tout inox démontable
- Simple coupe, 1 plaque, 1 couteau auto-affûtant
- Marche avant/ arrière
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1 CV
- Débit horaire : 150 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 240x340x50 mm avec pilon nylon
- Poids 20 kg
- Dimension 250x470x370 mm



MR 22 INOX

- caractéristiques identiques modèle 12
- Puissance : 1,5 CV
- Débit horaire : 250 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 245x340x50 mm avec pilon nylon
- Poids 26 kg
- Dimension 270x470x450 mm



MR 22 S COMPACT INOX

- Corps tout inox démontable
- Triphasé 400V
- Simple coupe, 1 plaque, 1 couteau auto-affûtant
- Marche avant/ arrière
- Conforme normes CE
- Puissance : 1,5 CV
- Débit horaire : 300 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 320x410x68 mm avec pilon nylon
- Poids 30 kg
- Dimension 270x470x450 mm

