

HACHOIR À VIANDE N°12



Modèles déposés  
France et international

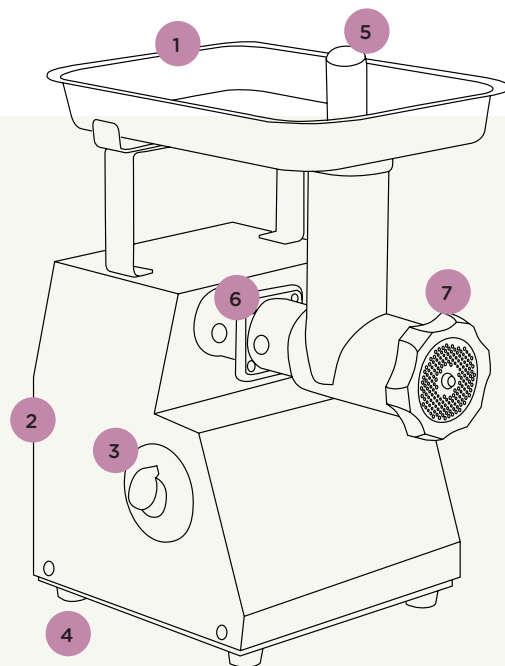


# Un hachoir à viande professionnel

Performant et efficace, le hachoir à viande n°12 est l'appareil idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines...

Doté d'un moteur asynchrone professionnel, il est capable de hacher toutes sortes de viandes, y compris les plus difficiles, notamment grâce à la fonction marche arrière.

Fiable et efficace, ce hachoir professionnel permet une utilisation en continu et offre un rendement allant jusqu'à 100 kg de viande hachée par heure.



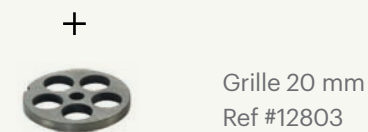
100kg/h

- 1 Plateau inox
- 2 Moteur professionnel robuste
- 3 Marche arrière
- 4 Pied antidérapant
- 5 Poussoir
- 6 Système de montage et démontage aisé du corps de hache viande
- 7 Corps de hache viande en inox, ø 70 mm

### En option pour la réalisation de saucisses



Jeu de 3 cornets à saucisses  
Ref #12804



Grille 20 mm  
Ref #12803



## Facilité de nettoyage

La facilité de démontage du corps de hache viande et de ses pièces constitutives permet un nettoyage aisé.

6 3 Grilles incluses :

Ref #12711



3 mm

Ref #12712



4,5 mm

Ref #12713B



8 mm

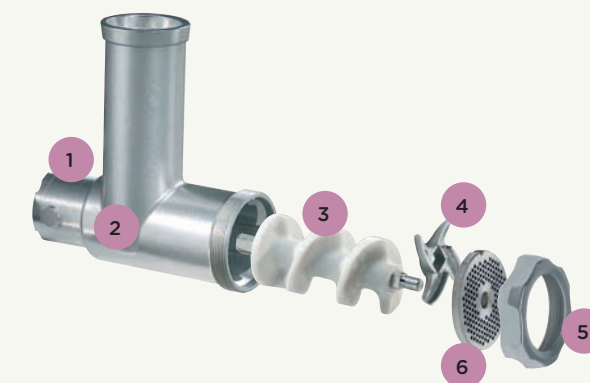
1 Écrou de serrage : démontage rapide

2 Corps en inox

3 Vis d'amenée en matière composite

4 Couteau en inox

5 Écrou en inox



## Sécurité, normes, hygiène

### Respect des normes suivantes

Directive "Machines" 2006 / 42 / CE

Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014 / 30 / UE

Directive "Basse tension" 2014 / 35 / UE

Directive RoHS 2011 / 65 / UE

Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)

Règlement 10 / 2011 / UE (Plastiques en contact avec les aliments)

### Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010

NF EN 60204-1 + A1 : 2009

NF EN 12331 : 2015

NF EN 60335-2-64 : 2004 machines de cuisine électriques à usage collectif

Marquage CE

### Sécurité électrique

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre

Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle)

### Sécurité thermique

Moteurs équipés d'un protecteur thermique et de surcharge

### Sécurité acoustique

Moteurs asynchrones silencieux

### Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

## Caractéristiques techniques

### Moteur

Monophasé :

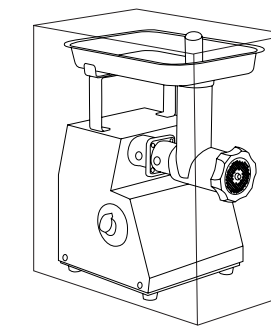
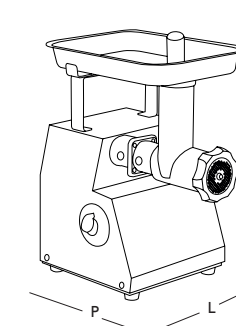
220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W

100 - 120 V - 50/60 Hz - 650 W

Vitesse :

1500 tr/min (50Hz)

1800 tr/min (60 Hz)



### Appareil

P : 350 mm (14")

L : 260 mm (10")

H : 420 mm (17")

Poids net :

19 Kg (42 lbs)

### Emballé

P : 405 mm (16")

L : 330 mm (13")

H : 485 mm (19")

Poids net :

20,6 Kg (45 lbs)

## Choisissez votre version



12-12



12-12 R



PRODUIT : GARANTIE 2 ANS | MOTEUR : 5 ANS

