**TMGD-32/CA****6 388,00 EUR**

mm : 535x505xh1026

kW : 2,2 : hp : 3

230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, piètement sur roues

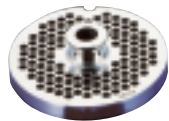
- Conçu pour grand débit. Châssis en acier inox AISI 304.
- Moteur ventilé (IP 55). Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, dispositif de fixation rapide a baionnette (sans outils), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée" pour un 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V, en acier inox (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).

**NL Hakmolen in R.V.S. N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, onderstel op wielen**

- Ontworpen voor hoge debieten. Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Geventileerde motor (IP 55). Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele vloeistofbescherming (tussen hakkop en motor).
- Hakkop in roestvrij staal AISI 304, snelbajonetsluiting (zonder gereedschap), volledig afneembaar, eenvoudig en hygiënisch onderhoud.
- Bovenste trechter in roestvrij staal AISI 304 (uitneembaar), met "vierkante" inleiding voor een zeer snelle 2e doorgang.
- 24 V-regelaars, van roestvrij staal (IP 67), met omgekeerde draairichting (in geval van blokkering).

DE Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/Std, mit Stand mit Rad

- Entwickelt für hohe Durchflussmengen. Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Belüfteter Motor (IP 55). Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, Schnellbefestigung mit Bajonett (ohne Werkzeug), komplett abnehmbar, einfache und hygienische Wartung.
- Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischer" Einführung für einen sehr schnellen zweiten Durchgang.
- 24-V-Steuerungen, aus Edelstahl (IP 67), mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).

**G32/4-5 79,00 EUR**

4,5 mm

G32/6 79,00 EUR

6 mm

G32/8 103,00 EUR

8 mm

G32/10 99,00 EUR

10 mm

**CX/32 44,00 EUR**

n°32

G32/12 95,00 EUR

12 mm

**G42/4-5 310,00 EUR**

n°42 (Ø 4,5 mm)

G42/6 226,00 EUR

n°42 (Ø 6 mm)

G42/8 202,00 EUR

n°42 (Ø 8 mm)

G42/10 310,00 EUR

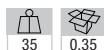
n°42 (Ø 10 mm)

**CX/42 83,00 EUR**

n°42

G42/12 204,00 EUR

n°42 (Ø 12 mm)

**AVM-X****2 426,00 EUR**

mm : 400x450xh470

FR Attendrisseur à viande manuel en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304. Tablette en polyéthylène amovible.
- Ressorts de retour étanches et protégés, hygiène assurée.
- Démontage aisé des blocs-couteaux, permettant son entretien.
- Axes de coulisse en acier inox AISI 304 (rectifiés), coulisses sur roulements à billes, protégés.

NL Manuele vleesvermalser in R.V.S.

- Vervaardigt in R.V.S. AISI 304. Afneembaar tablet in polyethyleen.
- Waterdichte en beschermde vering, gegarandeerde hygiëne.
- Eenvoudige demontage van de messenblokken, waardoor het onderhoud ervan mogelijk is.
- Schuifassen in AISI 304 roestvrij staal (geslepen), kogelgelagerde geleiders, beschermd.

DE Edelstahl manuelle Fleisch-Muerber

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Abnehmbare Ablage aus Polyethylen.
- Wasserdichte und geschützte Rücklaufquellen, garantierte Hygiene.
- Einfache Demontage der Messerblöcke, die eine Wartung ermöglicht.
- Gleitbolzen aus Edelstahl AISI 304 (geschliffen), kugelgelagert, geschützt.