

SIMPLEX



HI 22
REFRIGERE



HACHOIR

PRESENTATION

Bâti et corps en inox vis sans fin plaque et couteau double coupe inox hachoir idéal pour restaurants pour les steaks tartares, hygiène viande garantie en toute sécurité, toujours au frais, à l'abri des contaminations bac de 3.5 litres. Très pratique très compact .

FONCTIONNEMENT

Machine électrique entraînement par **pignon** dans bain d'huile , groupe de froid incorporé avec thermostat automatique

ENTRETIEN

Par ses formes et sa conception, l'entraînement par pignon ,le nettoyage est facilité corps démontable sans outil et peut être fait très rapidement et sans danger , du fait des

dispositifs de sécurité **CE**

OPTION

,simple coupe

HI 22 REFRIGERE

REFRIGERATED MINCER

Made in stainless anodised aluminium.

Especially made for the restaurants, the meat remains always fresh and perfectly hygienic.

WORKING

Electric gear driven mincer.

MAINTENANCE & SAFETY

By its shape and conception, cleaning is very easy owing to its safety device.

This mincer is in accordance with the **CE** standards.

OPTION

Display case

DIMENSIONS	SPECIFICATIONS	
Lame	BLADE	H82/22
Capacité	CAPACITY	280 Kg/H
Moteur	MOTOR	1.25 HP/ 0.9 KW
Poids	WEIGHT	43 Kg
Longueur	WIDTH	430 mm
largeur	LENGTH	260 mm
hauteur	HEIGHT	530 mm



22 RUE BENJAMIN RASPAIL. B.P. 76
92243 MALAKOFF
FRANCE

Téléphone : 01 46 55 00 77
Télécopie : 01 46 55 25 05
Messagerie : simplex@simplex.fr
Site Web : SIMPLEX.FR