

MH SUPER 114

Caractéristiques

Elaboration de steaks de 40mm jusqu'à 115mm de diamètre. L'épaisseur est réglable de 20mm jusqu'à 30mm

**Production approximative par heure :
3,600 steaks ou 6000 boulettes**

Pourvue de deux variateurs de vitesse

Micro de sécurité sur le couvercle et sur le tapis roulant

Moteur : 0,50 HP

Moteur tapis roulant: 012HP

Alimentation électrique : Monophasique

Manœuvre à basse tension (24v)

Capacité cuve : 24 litres



167 kg



largeur/longueur/hauteur
630x1200x1370mm



Certifiée conforme à la norme



Toutes nos machines sont équipées avec un variateur de fréquence **Mitsubishi FR D 700**

Caractéristiques

Réglage de la vitesse de la machine

Amélioration du système de démarrage

Meilleure optimisation la consommation d'énergie

Protection thermique du moteur

Réglage automatique du moteur

MH SUPER 114

55 / 100 / 115 mm

110 x 80 mm

40 mm

