PROZON

FICHE TECHNIQUE

HACHOIR À VIANDE PROFESSIONNEL ÉLECTRIQUE
Référence : 09396



RESUME

Découvrez le hachoir à viande professionnel, idéal pour transformer de grandes quantités de viande en hachis de manière rapide et uniforme.

Cet équipement est adapté à besoins professionnels et commerciaux, des boucheries, restaurants et traiteurs pour une utilisation peu intensive.

Doté d'une puissance élevée, ce hachoir offre l'avantage de hacher de grandes quantités de viande de manière uniforme. De plus, sa fabrication robuste assure une durabilité prolongée du produit.

Dimensions : 430(H) x 420(L) x 170(P) mm

Équipé de trois plaques de coupe différentes.

Les points forts :

- Robuste
- Pratique
- Sécurisé



DESCRIPTION

Pourquoi choisir le hachoir à viande professionnel ?

Le hachoir à viande professionnel électrique est un appareil conçu pour broyer et transformer de grandes quantités de viande de manière rapide et efficace, utilisé dans des environnements commerciaux comme les boucheries, les restaurants ainsi que dans des usines de transformation alimentaire. Cet équipement est équipé d'un moteur électrique puissant, de lames tranchantes, et de plusieurs plaques de broyage permettant de choisir la finesse de la viande hachée.

Avec ce produit, vous avez la possibilité de hacher la viande pour une grande variété de plats, tels que de délicieuses saucisses fermières, des boulettes de viande maison ou des sauces bolognaises traditionnelles. Le hachoir comprend également des accessoires de farce pour saucisses, vous permettant de hacher la viande directement dans des boyaux, parfait pour les saucisses artisanales.

Les avantages de ce hachoir à viande électrique sont nombreux. En effet, il permet d'accélérer considérablement le processus de hachage de la viande, augmentant ainsi la productivité et l'efficacité dans les cuisines professionnelles. En automatisant le processus, il réduit aussi la fatigue et les efforts physiques nécessaires, permettant aux employés de se concentrer sur d'autres tâches. La consistance et la qualité de la viande hachée sont par ailleurs améliorées grâce à la précision des lames et à la possibilité de choisir différentes tailles de broyage. De plus, cet appareil assure une meilleure hygiène en évitant le contact manuel excessif avec la viande, ce qui diminue les risques de contamination.

De conception compacte, cela fait de lui un équipement facile à ranger lorsqu'il n'est pas utilisé. Enfin, l'appareil est très simple et rapide à nettoyer. Veuillez noter que l'appareil et les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

Nous proposons aussi à la vente un hachoir à viande pour utilisation intensive.

Enfin, retrouvez aussi notre gamme de rôtissoire pro.

Comment utiliser le hachoir à viande ?

Avant d'utiliser le hachoir, lisez attentivement le manuel d'instructions fourni avec le produit. Chaque modèle peut avoir des spécificités différentes.

Assurez-vous que toutes les pièces du hachoir sont propres avant de commencer. Lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien.

Ensuite, assemblez le hachoir en suivant les instructions du manuel. Coupez la viande en morceaux de taille adaptée à l'ouverture de l'appareil. Retirez les os, les gros morceaux de graisse et les tendons pour éviter de boucher le hachoir.

Branchez le hachoir à viande et allumez-le. Vérifiez qu'il fonctionne correctement avant d'introduire la viande.

Introduisez les morceaux de viande dans la trémie à l'aide du poussoir fourni. Ne jamais utiliser les mains pour pousser la viande dans l'ouverture.

Laissez la machine faire le travail. Si le hachoir semble ralentir ou se bloquer, éteignez-le et nettoyez la vis sans fin et la plaque de hachage avant de continuer.

Placez un récipient sous l'ouverture de sortie pour récupérer la viande hachée.

Une fois le hachage terminé, éteignez et débranchez l'appareil.

Démontez soigneusement toutes les pièces.

Nettoyez toutes les pièces immédiatement après utilisation. Cela évite que la viande sèche et devienne difficile à enlever. Utilisez de l'eau chaude et du savon, et veillez à bien rincer et sécher toutes les pièces avant de les ranger.

Découvrez la trancheuse jambon professionnelle idéale pour la

découpe homogène du jambon.

Nos conseils de sécurité :

- Ne pas utiliser les mains : Utilisez toujours le poussoir fourni pour introduire la viande.
- Surveillance : Ne laissez jamais la machine en marche sans surveillance.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état des lames et des plaques de hachage, et remplacez-les si elles sont émoussées ou endommagées.

Caractéristiques techniques du hachoir viande professionnel

Dimensions : 430(H) x 420(L) x 170(P) mm

Rendement : 113 kg/h

Puissance : 230V. 1,5A. 89db

Alimentation : 230V

Prise : Oui

Pieds : Antidérapants pour une meilleure stabilité

Livraison : Livré avec accessoire saucisses

Poids : 6 kg

Découvrez le matériel pour mobilier de commerce.