PROZON

FICHE TECHNIQUE

HACHOIR À VIANDE PROFESSIONNEL BOUCHERIE ÉLECTRIQUE
Référence : 09412



RESUME

Le hachoir à viande professionnel, parfait pour transformer de grandes quantités de viande en hachis de façon rapide et homogène.

Ce dispositif est conçu pour répondre aux exigences des professionnels et des commerces, notamment les boucheries, restaurants et traiteurs, pour une utilisation intensive ou très intensive.

Grâce à sa puissance élevée, ce hachoir permet de hacher de grandes quantités de viande de manière régulière. Ce hachoir est robuste et vous garantit une longue durabilité.

Les points forts :

- Robuste
- Pratique
- Sécurisé







DESCRIPTION

Hachoir à viande professionnel : ses avantages

Ce hachoir à viande professionnel électrique offre de nombreux avantages, tout d'abord, il est capable de traiter rapidement de grandes quantités de viande, ce qui en fait un choix efficace

pour les environnements de cuisine professionnelle et commerciale à forte demande. Sa motorisation électrique permet un hachage rapide et uniforme, assurant une productivité accrue et une consistance régulière du hachis.

De plus, ce modèle électrique est équipé de différents disques de hachage (8 mm et 6 mm), permettant de varier la taille et la texture du hachis selon les besoins spécifiques de chaque recette. Cela offre une flexibilité importante pour les chefs et les bouchers professionnels. De plus, il est doté d'un dispositif de sécurité intégré et est fabriqué avec des composants faciles à démonter pour un nettoyage rapide et efficace.

L'utilisation d'un hachoir à viande électrique peut réduire la fatigue physique des opérateurs par rapport aux modèles manuels, en automatisant une grande partie du processus de hachage.

Nous vous proposons aussi un hachoir à viande professionnel économique.

Complétez vos achats avec la rôtissoire professionnelle à gaz et/ou la rôtissoire à poulet électrique.

Comment utiliser le hachoir a viande pro ?

Dans un premier temps, préparez la viande en la coupant en morceaux adaptés à l'entrée du hachoir. Assurez-vous que le hachoir est correctement assemblé et que toutes les pièces sont bien fixées.

Ensuite, mettez en marche l'appareil, introduisez doucement les morceaux de viande dans l'ouverture du hachoir, en veillant à ne pas surcharger l'appareil. Utilisez le poussoir fourni pour guider la viande vers le mécanisme de hachage, en ajustant la vitesse et la pression selon le type de viande et la texture souhaitée.

Pendant l'utilisation, surveillez régulièrement le processus pour

vous assurer que la viande est hachée de manière uniforme et que l'appareil fonctionne correctement. Enfin, une fois le hachage terminé, éteignez le hachoir et démontez-le pour le nettoyage, en vous assurant de nettoyer toutes les pièces métalliques et de les sécher soigneusement avant de les ranger.

Caractéristiques techniques :

Dimensions : 410(H) x 517(L) x 328(P) mm

Rendement : 250 kg/hr

Puissance : 800W. 3.64A

Alimentation : 220V

Accessoire : Disques de hachage de 8 mm et 6 mm pour des tailles de coupe précises + Buses de remplissage pour saucisse

Prise : Oui

Pieds : Antidérapants pour une meilleure stabilité

Livraison : Livré avec accessoire saucisses

Poids : 24,5 kg

Découvrez également toute notre gamme de mobilier de coiffure et nos équipements pour boulanger.