

Pour le hachage des viandes

En laboratoire ou en magasin



Gamme étendue

Plusieurs modèles sont disponibles avec des bouches de 70 / 82 / 98 mm, en fonte nickelée pour les modèles HM12W / HM22W et inox pour les modèles H22DC / H32DC.



Nettoyage et entretien faciles

La trémie est démontable pour un nettoyage facile.
La bouche se démonte facilement grâce à un volant (H22DC / H32DC).
Le lavage peut être effectué à la douchette basse pression.



Options

Différents diamètres de grilles sont disponibles selon les modèles.



Modèle H22DC

Les hachoirs de laboratoire et de magasin Mathieu

Les hachoirs HM12W et HM22W sont des modèles compacts destinés aux restaurants et petites productions. Ils sont compacts et peuvent se positionner sur les tables et être déplacés facilement.

Les modèles H22DC et H32DC sont des modèles destinés aux professionnels de la boucherie ainsi qu'aux supermarchés et hypermarchés. Ils sont lavables à la douchette basse pression et utilisables en zone froide.

Les hachoirs **Mathieu** sont l'héritage de nombreuses années d'expérience.

Hachoirs

Caractéristiques standard HM12W / HM22W

- Modèle compact
- Bouche en fonte nickelée
- Diamètre de bouche 70 mm
- Simple coupe
- Carter inox
- Grille inox de 4,5 mm
- Moteur ventilé
- Trémie amovible pour le nettoyage



HM12W / HM22W

Caractéristiques standard H22DC / H32DC

- Construction robuste
- Entraînement par pignons à bain d'huile
- Bâti inox
- Couteau et grille inox
- Livré avec grille de 3 mm en standard
- Bouche inox
- Corps et hélice inox
- Blocage latéral du corps
- Marche arrière pour débouillage
- Moteur ventilé
- Trémie démontable pour un nettoyage facile



H22DC / H32DC

Modèle	HM12W	HM22W	H22DC	H32DC
Alimentation (V)	230	230	230 ou 400	230 ou 400
Puissance (W)	370	750	1100	1870
Diam. bouche (mm)	70	82	82	98
Coupe	simple	simple	double	double
Débit (kg/h)	370	750	300	550
Encombrement l x P x H (mm)	195 x 500 x 360	235 x 560 x 400	310 x 475 x 490	290 x 505 x 505
Poids (kg)	12	18	45	55



Mettler-Toledo S.A.S
 18-20 avenue de la Pépinière
 78222 Viroflay Cedex
 Tel : 01 30 97 17 17
 Fax : 01 30 97 17 42
 marcom@mt.com

www.mt.com/retail

Pour plus d'information, consultez
 notre site internet