

Hachoir

Le hachoir est un outil indispensable pour les petites et moyennes entreprises opérant dans le secteur agroalimentaire, notamment dans la transformation de viande. Il est conçu pour broyer efficacement différents types de viande afin de produire des farces, des saucisses ou d'autres préparations.



Caractéristiques Techniques :

Capacité de traitement : 100 à 200 kg/h

Matériau : Acier inoxydable, assurant durabilité, hygiène et facilité de nettoyage.

Puissance : 850W à 2,2 kW selon les modèles, pour un broyage rapide et uniforme.

Polyvalence : Peut être utilisé pour différents types de viande, avec des grilles de taille variable selon la finesse souhaitée.

Sécurité : Équipé de systèmes de sécurité pour éviter tout accident pendant l'utilisation.