

EFFILOCHEUSE A VIANDE SH-1



L'effilocheuse à viande KT-SH-1 est conçue pour produire instantanément des produits effilochés de qualité à partir de morceaux de viande cuite et chaude - ni froide, ni congelée, et sans os.

Avec sa capacité estimée d'environ 250 kg/h, cette machine convient parfaitement aux grands restaurants, aux petites et moyennes entreprises de transformation de viande et aux traiteurs.

Principaux avantages :

- **Durable** : la machine est dotée d'un châssis en acier inoxydable. Son moteur et ses composants sont réglés avec précision pour ne pas nécessiter d'entretien.
- **Elle déchiquète sans couper** : la machine conserve les longues fibres musculaires sans couper ni déchirer le produit.
- **Capacité élevée** : la machine déchiquète la viande cuite aussi vite que vous la chargez.
- **Sécurité** : la goulotte supérieure et le bac à produit sont équipés d'interrupteurs de sécurité qui empêchent la machine de fonctionner lorsqu'elle est ouverte, et le système de pales d'introduction bloque l'accès direct à la zone de traitement.

Spécifications techniques :

Moteur :	0,5 kW
Branchement :	400 V / 50 Hz / 3 Ph ou 230 V / 50 Hz / 1 Ph
Poids :	61 kg
Options :	- Pieds d'extension de 100 mm avec roues - Conteneur de produit supplémentaire



12/2024

