



**DELCOUPE**  
votre partenaire confiance

Trancheurs  
Trancheurs automatiques  
Machines sous vide  
Matériels de Boucherie  
Pesage

## Hachoirs à viande aluminium

### ■ L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Hachoirs simple coupe pour le travail de la viande fraîche.  
Utilisation conseillée en magasins.



PETITE ET MOYENNE  
RESTAURATION



**COUTEAUX ET GRILLES  
SUPPLEMENTAIRES**  
(nous consulter)



Systeme simple coupe conseillé pour le travail de la viande fraîche



| RÉFÉRENCE      | Ø BOUCHE (mm) | COUPE  | DÉBIT (kg/H) | PUISSANCE (cv) | ALIMENTATION         | DIMENSIONS L x P x H (mm) | POIDS (kg) | CODE Triphasé | CODE Monophasé |
|----------------|---------------|--------|--------------|----------------|----------------------|---------------------------|------------|---------------|----------------|
| H 70 aluminium | 70            | Simple | 100          | 1              | Triphasé / Monophasé | 440 x 270 x 410           | 19         | 0122          | 0121           |
| H 82 aluminium | 82            | Simple | 250          | 1,5            | Triphasé / Monophasé | 490 x 310 x 460           | 22         | 0124          | 0123           |