

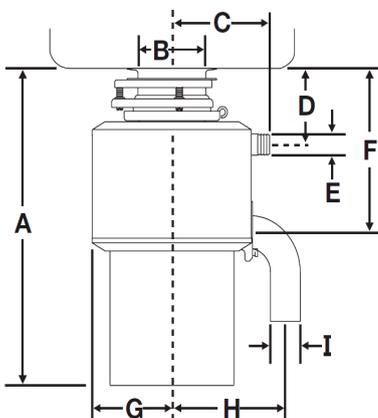
BROYEUR LC 50 COMMERCIAL

Modèle sous cuve

Le broyeur LC 50 C est la solution pour les cuisines de petite et moyenne taille sur les bateaux mais aussi les bars, les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux, les EHPAD, les écoles et bien plus encore.
Le modèle LC 50 C permet d'éliminer rapidement et en toute sécurité divers déchets alimentaires.
Le LC 50 C comprend une chambre de broyage en acier inoxydable et un disque en inox



- Chambre de broyage en acier inoxydable résistant à la corrosion.
- Moteur à induction pour une longévité maximale.
- Capacité de 10 à 50 couverts par service
- Moteur de 375 watts 50/60 hertz 1425/1725 rpm
- Mise en fonction par boîtier de commande séparé
- Double sens de rotation pour un broyage parfait
- Couple moteur élevé pour un usage intensif.
- Inverseur automatique du sens de rotation
- Boîtier de commande M/A séparé IP 65
- Disque de broyage en acier inoxydable.
- Couronne de broyage en fonte nickel .
- Protection anti-surcharge du moteur.
- Chambre de broyage de 1405 m
- Bonde évier de 90 Ø de diamètre
- Diamètre d'évacuation de 40 Ø
- Alimentation en 220 /240 volts
- Joint anti-éclaboussure
- Bouchon d'évier articulé
- Isolation phonique
- Palier lubrifié à vie
- Coude de sortie
- Siphon tubulaire
- Poids 15 kg



A /	361.9 mm
B /	85.1 mm
C /	125.2 mm
D /	86.8 mm
E /	24.3 mm
F /	187.1 mm
G /	101.6 mm
H /	145.2 mm
I /	23.8 mm

Code produit	Modèle	Tension
H50751 S	LC 50 C	1 HP