

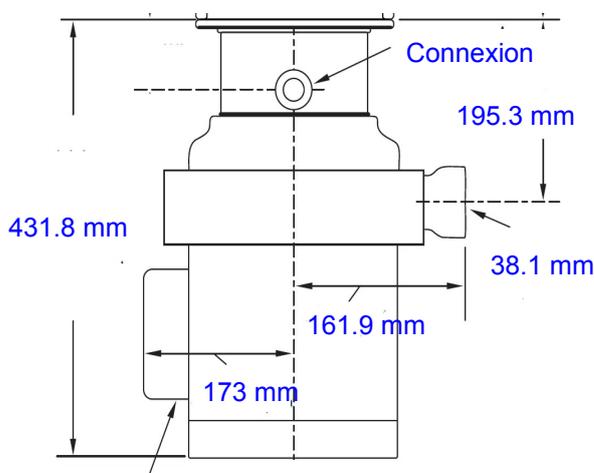
BROYEUR SS 100

Modèle sous cuve

Le broyeur SS 100 est la solution pour les cuisines de moyenne taille sur les bateaux mais aussi les bars, les supermarchés, les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux, les établissements de santé et bien plus encore. Le broyeur SS 100 permet aux services de restauration de fonctionner à plein rendement, améliorant la productivité quotidienne en augmentant l'efficacité du personnel, en réduisant les coûts de fonctionnement et en améliorant la productivité dans les cuisines. Les déchets, sont rapidement et efficacement éliminés grâce à ce broyeur autonettoyant. Le SS 100 comprend un disque de broyage et une couronne en fonte Nickel pour une meilleure résistance.



- Chambre de broyage en acier inoxydable résistant à la corrosion.
- Disque de broyage en fonte nickel pour une grande longévité.
- Protection thermique intégrée contre les anti-surcharges du moteur
- Roulements doubles-coniques fournissent un coussin amortisseur
- Éléments de broyage stationnaires et rotatifs en alliage nickel-chrome
- Joint réducteur de bruit entre la bride et le réducteur
- Finition entièrement en acier inoxydable et chromé.
- Capacité de 50 à 200 couverts par service
- Mise en fonction par boîtier de commande séparé
- Double sens de rotation pour un broyage parfait
- Couple moteur élevé pour un usage intensif.
- Couronne de broyage en alliage nickel chrome.
- Alimentation en 230 / 460 volts
- Moteur à induction de 1725 tr/mm
- Boîtier de commande M/A séparé IP 65*
- Réducteur d'évier de 90 de diamètre *
- Bonde évier de 90 Ø de diamètre*
- Diamètre d'évacuation de 40 Ø
- Bouchon d'évier articulé *
- Joint anti-éclaboussure
- Coude de sortie



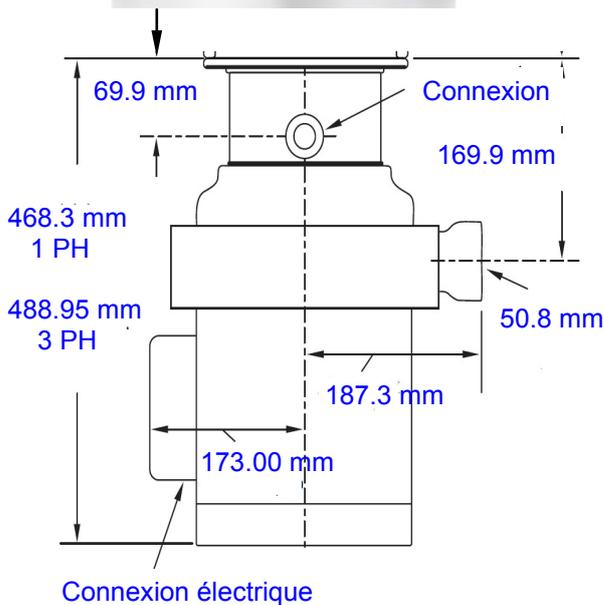
Connexion électrique

Code produit	Modèle	Tension
H100751 S	SS100 / 1	1 HP

BROYEUR SS 200

Modèle sous cuve

Le broyeur SS 200 est la solution pour les cuisines de moyenne taille sur les bateaux mais aussi les bars, les supermarchés, les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux, les EHPAD et bien plus encore. Le broyeur SS 200 permet aux services de restauration de fonctionner à plein rendement, améliorant la productivité quotidienne en augmentant l'efficacité du personnel, en réduisant les coûts de fonctionnement et en améliorant l'assainissement de la cuisine. Les déchets, sont rapidement et efficacement éliminés grâce à ce broyeur autonettoyant. Le SS 200 comprend un disque de broyage et une couronne en fonte Nickel pour une meilleure résistance.



- Chambre de broyage en acier inoxydable résistant à la corrosion.
- Disque de broyage en fonte nickel pour une grande longévité.
- Protection thermique intégrée contre les anti-surcharges du moteur
- Roulements doubles-coniques fournissent un coussin amortisseur
- Éléments de broyage stationnaires et rotatifs en alliage nickel-chrome
- Joint réducteur de bruit entre la bride et le réducteur
- Finition entièrement en acier inoxydable et chromé.
- Capacité de 50 à 350 couverts par service
- Mise en fonction par boîtier de commande séparé
- Double sens de rotation pour un broyage parfait
- Couple moteur élevé pour un usage intensif.
- Couronne de broyage en alliage nickel chrome.
- Alimentation en 230 / 460 volts
- Moteur à induction de 2 CV / 1725 tr/mm
- Boîtier de commande M/A séparé IP 65*
- Réducteur d'évier de 90 de diamètre *
- Bonde évier de 90 Ø de diamètre*
- Bouchon d'évier articulé *
- Joint anti-éclaboussure
- Coude de sortie

Code produit	Modèle	Tension
H200753 S	SS200 / 3	3 HP

BROYEUR SS 300

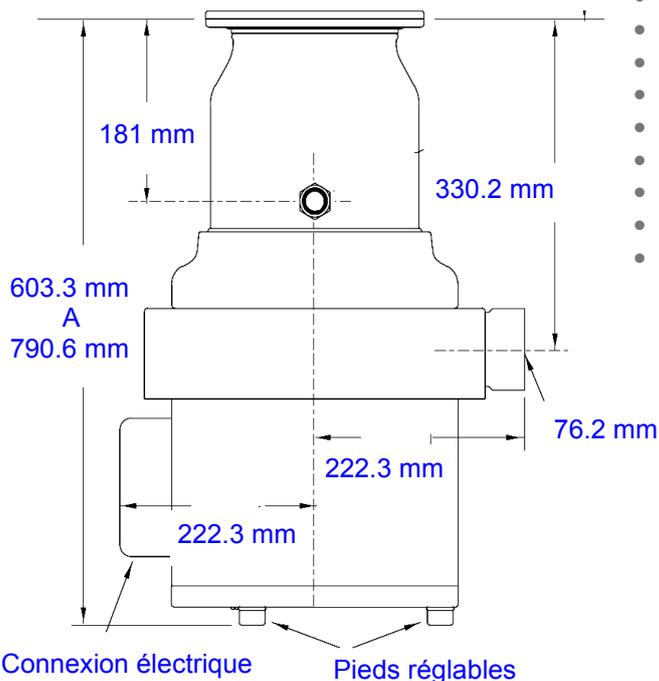
Modèle sous cuve



Le broyeur SS 300 est le modèle à grande capacité conçu pour les bateaux mais aussi les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux, les EHPAD, les supermarchés, les universités et les installations militaires et bien plus encore.

Le broyeur SS 300 est robuste et conçu pour un fonctionnement en continu tout en améliorant la productivité quotidienne. Les déchets, sont rapidement et efficacement éliminés grâce à ce broyeur autonettoyant et très puissant. Le SS 300 comprend un disque de broyage et une couronne en fonte Nickel pour une meilleur résistance.

- Chambre de broyage en acier inoxydable résistant à la corrosion.
- Disque de broyage en fonte nickel pour une grande longévité.
- Protection thermique intégré contre les anti-surcharge du moteur
- Roulements doubles-coniques fournissent un coussin amortisseur
- Éléments de broyage stationnaires et rotatifs en alliage nickel-chrome
- Joint réducteur de bruit entre la bride et le réducteur
- Finition entièrement en acier inoxydable et chromé.
- Capacité de 50 à 750 couverts par service
- Mise en fonction par boîtier de commande séparé
- Double sens de rotation pour un broyage parfait
- Couple moteur élevé pour un usage intensif.
- Couronne de broyage en alliage nickel chrome.
- Alimentation en 230 / 460 volts
- Moteur à induction de 3 CV / 1725 tr/mm
- Boîtier de commande M/A séparé IP 65*
- Réducteur d'évier de 90 de diamètre *
- Bonde évier de 90 Ø de diamètre*
- Bouchon d'évier articulé
- Joint anti-éclaboussure
- Coude de sortie



Code produit	Modèle	Tension
H300753 S	SS300 / 3	3 HP