

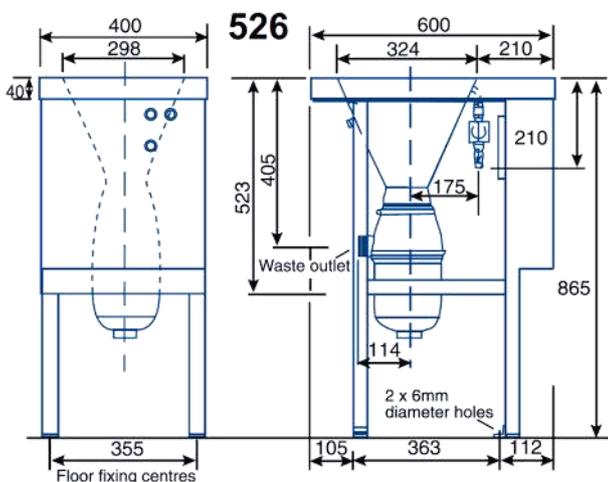
## BROYEUR 526

### Modèle sur pieds

Le broyeur 526 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 et les EHPAD et bien plus encore. Le modèle 526 élimine tous déchets rapidement et en toute sécurité. Le 526 est un broyeur à poser avec une sécurité sur la trémie et une commande frontale intégrée en façade.



- Capacité de 400 couverts par service.
- Moteur à induction de 3/4 HP, 550 watts,
- Fusible 16 A 1 phase / 6 A 3 phases
- Couple élevé pour un usage intensif.
- Chambre de broyage en caoutchouc renforcé.
- Disque de broyage en acier au chrome molybdène.
- Couronne de broyage en acier nickel/chrome.
- Double sens de rotation, commande manuelle.
- Commande M/A par boîtier étanche IP 65
- Sécurité sur le couvercle de la trémie.
- Vidange par tuyau de diamètre 42 mm
- Alimentation en eau par une électrovanne.
- Protection thermique du moteur.
- Fréquence 50 hertz
- Voltage 230-1-50 / 400-3-50
- Pression minimum 0,4 bar.
- Accessoires en option:
- Clapet anti retour, piège magnétique.
- Cotés droit et gauche
- Volume packaging 0.402 m<sup>3</sup>
- Poids: 50 kg.



Code produit	Modèle	Tension
F52/602	526/1	1 HP
F52/622	526/3	3 HP
E35/056	Cotés droit et gauche	