

BROYEUR 725

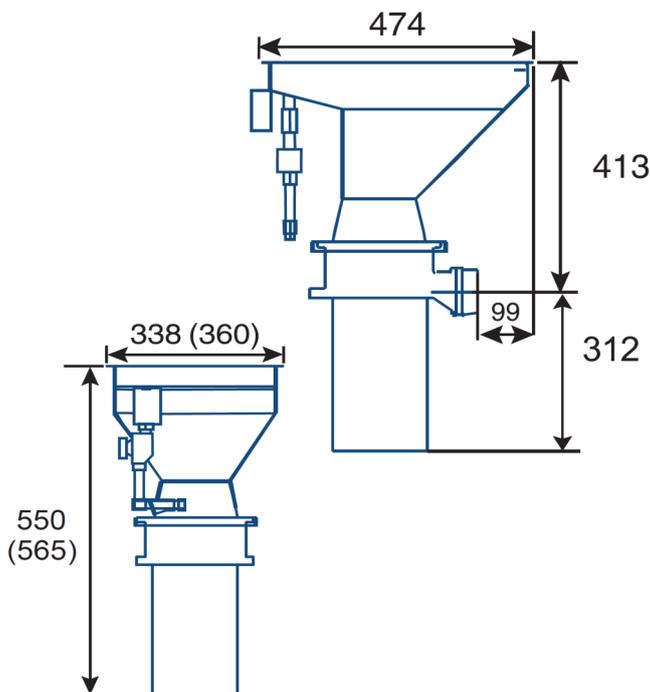
Modèle à souder



Le broyeur 725 est la solution pour les cuisines de taille moyenne sur les bateaux mais aussi les bars, les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux et les EHPAD et bien plus encore.

Le modèle 725 est un broyeur à souder qui permet d'éliminer en toute sécurité vos déchets alimentaires. Le 725 est un broyeur à souder avec une sécurité sur la trémie et une commande M / A déportée..

- Capacité de 850 couverts par service.
- Moteur à induction de 1,5 HP, 1100 watts
- Fusible 16 A -1 phase -6 A -3 phases
- Couple élevé pour un usage intensif
- Chambre de broyage en acier inoxydable
- 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 séparé étanche IP 65
- Protection thermique du moteur
- Alimentation en eau par une électrovanne
- Voltage 230-1-50 / 400-3-50
- Fréquence 50 hertz .
- Pression minimum 0,4 bar
- Sécurité sur le couvercle de la trémie
- Vidange par tuyau de diamètre 54 mm
- Accessoires en option:
 - Clapet anti retour, piège magnétique
 - Volume packaging 0.161 m³
 - Poids: 49 kg



Code produit	Modèle	Tension
F60/100	725/1	1 HP
F60/121	725/3	3 HP