

BROYEUR 726

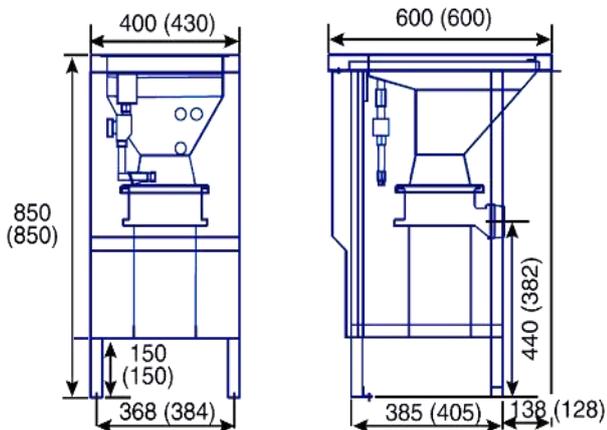
Modèle sur pieds

Le broyeur 726 est la solution pour les cuisines de moyenne taille pour les bateaux mais aussi les bars, les fast-foods, les restaurants, les hôpitaux, les EHPAD et bien plus encore. Le modèle 726 permet d'éliminer rapidement et en toute sécurité divers déchets alimentaires. Le 726 est un broyeur à poser avec une sécurité sur la trémie et une commande frontale intégrée en façade.



726

- Capacité de 400 couverts par service.
- Moteur à induction de 1.5 HP 1 100 watts,
- Voltage 230-1-50 / 400-3-50
- 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
- Protection thermique du moteur.
- Alimentation en eau par une électrovanne.
- Sécurité sur le couvercle de la trémie.
- Vidange par tuyau de diamètre 54 mm
- Fréquence 50 hertz
- Pression minimum 0,4 bar.
- Accessoires en option:
- Clapet anti retour,
- Piège magnétique pour couverts
- Cotés droit et gauche
- Volume packaging 0.292 m³
- Poids: 63 kg.



Code produit	Modèle	Tension
F60/200	726/1	1 HP
F60/221	726/3	3 HP
S99/047**	Class A airbreak	
VS167 **	Magnetic cutlery saver	
E60/010	Cotés droit et gauche	