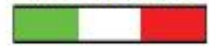


**Reber**  
Professionisti in cucina

**Réf. 9501 NSP  
HACHOIR A VIANDE CORPS FONTE N 12  
SEMI PROF 500 WATT**

MADE IN ITALY



500 W

- Puissance Moteur 500 watt à induction à service continu doté d interrupteur marche avant
- Demi Carénage\* inox AISI 430 et boîtier interrupteur-condensateur étanche construit matière plastique.
- Réducteur axial à engrenage métal à bain d'huile "longue durée" sans nécessité de manutention d'ajout/substitution...
- L'huile utilisée est du type "Longue durée" est indiquée pour le contact accidentel avec les aliments sans manipulation ni remplissage ni de substitution.
- Corps et vis sans fin fonte doublement étamée. Au norme pour usage alimentaire
- Grille et couteau à auto aiguisage en serie + bague de serrage au norme alimentaire.
- Livré avec grille en 68 mm D.6 mm, couteau auto affutable acier trempé+ clé démontage
- Livré avec entonnoirs en 15 et 25 mm + pilon
- Capacité de production : 50-90 kg / h soit en rotation 104 trs/mn
- Options : en sus
  - \* Grilles différents diametre( D 3 à 20 ) en fonction des morceaux des qualités de viandes ;
  - \* Presse-tomates (Ref. 8700 N)
  - \* Rape fromages (Ref. 8900 N)



**Modèle REF 9501 NSP N°12**

**Hachoir à viande Semi Prof semi-carène\* inox moteur 500w**

**Corps N°12 vis sans fin en fonte étamé**

**Poids 17 kg – Gencod 8013152950116**

\*le moteur semi-caréné inox est livré avec la pellicule de protection (pour bien éviter les rayures pendant le transport)

**Reber**

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - [www.reber-srl.it](http://www.reber-srl.it) - [info@reber-srl.it](mailto:info@reber-srl.it)