

DRC CR 82/22 multi

Hachoir réfrigéré



NOUVEAU

“L'épaisseur de vos steaks hachés ne vous est plus imposée. C'est désormais à vous de choisir, suivant les préférences de vos clients.”

“The thickness of your minced steaks is no longer imposed on you. Now it's up to you, according to the preferences of your customers.”

Machine aux normes en vigueur



- Calibrage d'un steak rond avec épaisseur variable
- Montage et démontage simple
- Raccordement électrique rapide
- Entièrement démontable pour un nettoyage aisé
- Possibilité de travailler en mode vrac
- Un design soigné et une finition de qualité
- Hygiène renforcée



Info et renseignements sur :

Contact : info@psv-groupe.com

Tél : 00(33)1.34.46.86.86

Grâce à son sélecteur ergonomique, il vous sera facile de faire varier l'épaisseur de vos steaks et donc leur grammage.



Notre nouveau reconstitueur à empreinte ronde multi-épaisseur vous permettra de faire varier l'épaisseur de vos steaks de 12 à 24 mm pour un diamètre fixe de 100 mm.

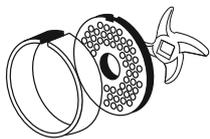


À la demande de vos clients !

Comme pour toutes nos fabrications, nous apportons un soin particulier à chaque détail, comme notre panel étanche affleurant à la carrosserie monobloc facilitant le nettoyage.

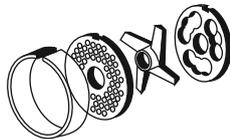


Dotations de serie



Simple coupe
ENTREPRISE 22

ou



Double coupe
UNGER 82

Option



Monophasé



fabricant

Groupe PSV, Usine du Berre au Loup,
D147-BP20 95420 Genainville-France
www.psv-groupe.com