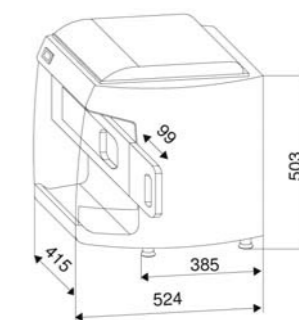


# Les hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers

L'étendue de notre gamme, ainsi que la qualité, l'hygiène et la finition, en font la référence du marché.

**MINCERS** Our complete range, with its quality, hygienic conception and finish is the reference on the market.



Dimensions  
Setna



Position nettoyage  
Cleaning position



**Options disponibles - Available Options :**

- Tension** : MONO, 230V, 50Hz
- Fréquence** - Frequency : 60Hz
- Système de coupe** - Cutting system :  
- Simple coupe - System enterprise,
- Emballage export** - Export packaging :  
Caisse bois - Wooden box

Carter monobloc.  
Entièrement réfrigéré.  
Hygiène garantie.  
Présentation et finition irréprochables.  
Hachoir réfrigéré, type SETNA.

## "Setna"

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps, réserves et vitrines réfrigérés

Finition Inox brossé

Eclairage rouge dans la vitrine

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé

Régulation par thermostat électronique à affichage digital- Gaz : R134

Double coupe

Equippé d'un reconstitueur avec 5 calibrages automatiques: 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismantable body

Cooled body,window and storage space

Fine glossy stainless steel finish

Red light in the window

Refrigeration by hermetic compressor and static and pulsed cold

Regulation by digital display electronic thermostat - Gaz : R134

System unger

Equipped with a automatic portionner- with 5 automatic calibers: 90- 110 - 130 - 150 - 170 grams

Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
SETNA	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg