

# Hachoir viande

## Notre catalogue

[www.techni-contact.com](http://www.techni-contact.com)

Tél : 01 55 60 29 29

Fax : 01 83 62 32 12



Recherche en 1 clic



Conseils d'experts



Devis personnalisés



Commandes sécurisées

Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoir à viande professionnel

Puissance : 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz - Capacité : 10 Kg/h

Code produit : 15925109  [Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Pour la préparation de plats à base de viande hachée, à tout moment, optez pour notre hachoir à viande professionnel.

Idéal pour les restaurants et les métiers de bouche, c'est un appareil de cuisine fonctionnel, de construction compacte, destiné aux restaurateurs souhaitant réaliser des délices à base d'aliments hachés au quotidien.

Pouvant produire jusqu'à 10 kg/h, ce type d'hachoir se distingue par un design qui lui permet de s'intégrer aisément dans votre environnement de travail.

Avantage :

- Que ce soit pour de la viande hachée, des pâtés, des pâtes à tartiner ou même des biscuits de Noël, les nombreux accessoires multifonctions permettent d'utiliser le hachoir à viande pour la préparation de petites quantités.

Caractéristiques :

- Boîtier en polyéthylène, trémie en acier inoxydable/aluminium
- Diamètre des grilles : 62 mm



- Capacité maximale : 10 kg/h
- Logement intégré pour la conservation des grilles
- Puissance : 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 350 x P 205 x H 340 mm

Dotation :

- 3 grilles en acier inoxydable 3, 4,8 et 8 mm
- 1 couteau en inox à 4 lames
- 1 adaptateur à kebbé (plat oriental)
- 1 set pour farcir les saucisses
- 1 poussoir, 1 tréfileuse pour petits gâteaux
- Cet appareil ne se prête pas
- À un usage professionnel prolongé.
- Poids : 4,95 kg

Autres modèles disponibles, pouvant produire 80Kg, 120Kg, 160Kg ou 300 Kg, pouvant répondre à votre besoin.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 11 41



## Hachoire a viande electrique

Groupe de hachage en fonte ou inox

Code produit : 12075473  [Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Nous vous proposons notre hachoire a viande electrique de qualité supérieure, idéal pour toutes vos préparations de viandes hâchées, sans avoir recours à la force.

Notre machine se distingue par son design moderne, sa performance et sa rapidité accrue. De ce fait, elle est parfaite pour hâcher des quantités importantes de viande.

Idéal pour les métiers de bouche (traiteurs, bouchers, restaurants,...), cet hachoire à 4 lames auto-affûteur peut hâcher jusqu'à 280 KG en une heure.

Cet hachoire a viande electrique existe en plusieurs modèles :

Caractéristiques techniques :

- 280 KG / heure
- Couteau 4 lames
- Trémie et plaque perforée inox
- Grille 6 mm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



- Largeur (mm) : 440
- Profondeur (mm) : 240
- Hauteur (mm) : 400
- Poids (Kg) : 22
- Origine Italie
- Alimentation : Tri 400 V
- Garantie 1 AN

Pour de plus amples informations sur ce modèle, n'hésitez pas à nous contacter.



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoir viande professionnel

Production maxi : 300 - 350 kg /heure

Code produit : 13625393  [Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Optez pour ce hachoir viande professionnel qui sera un véritable compagnon pour toutes vos préparations de viande, et gagnez en robustesse et hygiène.

Notre hachoir vous permet de hacher parfaitement et rapidement tous types de viandes, de volailles ou de poissons.

Nous proposons ainsi une large gamme de hachoirs professionnels, notamment des hachoirs robustes entièrement en inox, indispensables dans votre boucherie, charcuterie ou dans la cuisine de votre restaurant.

Les avantages du produit :

- Hachoir de table, tout inox, corps extérieur démontable
- Hachoir réfrigéré ou non, simple ou double coupe, petit ou gros débit, nos meilleurs hachoirs à votre disposition pour chiffrage
- Réducteur avec engrenages à bain d'huile.
- Grand plateau d'alimentation avec grille de protection des mains
- Clé extractrice de la vis sans fin

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Caractéristiques techniques :

- Production maxi : 300-350 kg /heure
- 400V - 1.5CV - 1.1kW

Contactez-nous pour obtenir plus de renseignements.



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande manuel

Modèles : En fonte ou inox

Code produit : 11698459  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **24.15 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Découvrez notre hachoir à viande manuel, un équipement conçu et dédié aux professionnels de boucherie.

Il convient de l'utiliser pour diverses préparations, notamment la viande, les herbes aromatiques, les oignons ou encore broyer les amandes et épices.

Avec un débit de 0.9 kg par minute, cet outil est disponible en deux modèles (en inox ou fonte) pour un entretien facile à réaliser.

### Caractéristiques :

- Modèle : Manuel
- Disponible en 2 modèles
- En inox / fonte
- Serre-joint
- Grille diamètre : 70 mm
- Débit : 0.9 kg/min
- Entr'axe de serrage serre-joint : 42 mm
- Longueur : 180 à 275 mm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12





- Largeur : 110 à 113 mm
- Hauteur : 270 à 375 mm
- Poids : 2 à 3 kg

## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Modèle	Débit (Kg / min)	Matière	Diamètre grille (mm)	Dimensions L x l x H mm	Prix HT
379194988	Hachoir à viande	Manuel	1	Fonte	70	180 x 110 x 270	24.15 €
125211827	Hachoir à viande	Manuel	1	Inox	70	275 x 113 x 375	27.11 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir manuel en fonte

Débit par heure : 30 - 42 - 54 Kg

Code produit : 13498155  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **20.00 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Notre hachoir manuel en fonte est un équipement de cuisine fiable pratique et simple d'utilisation, permet de découper et hacher la viande, broyer les amandes mais également les épices.

Son corps en fonte d'acier métallisé assure une grande efficacité et longue durée de vie de l'appareil.

Equipé d'une fixation serre-joint muni d'une vis sans fin, d'un couteau étoilé à 4 lames et d'une grille perforée de 6.5 mm.

Caractéristiques :

- Hachoir à viande manuel.
- Fixation serre-joint
- Grille standard perforée en 6,5 mm

Hachoir manuel en fonte (modèle1) - Fixation serre-joint

- Débit par minute : 0,5 kg
- Largeur : 9 cm
- Longueur : 23,5 cm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



- Hauteur : 32 cm
- Poids net : 1,90 kg

Hachoir manuel en fonte (modèle 2) - Fixation serre-joint

- Débit par minute : 0,7 kg
- Largeur : 9,7 cm
- Longueur : 25 cm
- Hauteur : 34 cm
- Poids net : 2,50 kg

Hachoir manuel en fonte (modèle 3) - Fixation serre-joint

- Débit par minute : 0,9 kg
- Largeur : 11,5 cm
- Longueur : 29 cm
- Hauteur : 40 cm
- Poids net : 3,40 kg

### Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Débit (Kg/h)	Prix HT
803057192	Hachoir manuel en fonte	30	20 €
60394350	Hachoir manuel en fonte	42	25.8 €
876286193	Hachoir manuel en fonte	54	29.9 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir viande manuel

Débit par minute : 1,15 kg

Code produit : 2252410  [Voir ce produit sur notre site](#)



**43.50 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Découvrez notre hachoir de viande manuel qui permet de hacher vos viande et charcuteries d'une manière facile et efficace. Le hachoir est à fixer sur un plan de travail par écrou ou vis.

Facile à utiliser, il vous suffit de visser le hachoir à viande sur table et d'ajouter vos morceaux de viande par le dessus du hachoir et de tourner la manivelle en bois.

Conçu pour être résistant et durable, le hachoir à viande possède une grille d'un diamètre de 6,5 mm que l'on peut changer pour pouvoir hacher fin, moyen ou gros.

Caractéristiques :

- A visser sur table
- Grille standard perforée en 6,5 mm
- Débit par minute : 1,15 kg
- Largeur : 13 cm
- Longueur : 35 cm
- Hauteur : 33 cm
- Poids net : 5,40 kg

**Modèle disponible**

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Dimensions (L x l x H) cm	Prix HT
441684521	Hachoir viande manuel	69	35 x 13 x 33	43.5 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande en plastique

2 grilles : Diamètre 4 - 8 mm

Code produit : 14551256  [Voir ce produit sur notre site](#)



**12.50 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Équipez votre cuisine avec notre hachoir à viande pratique qui va vous surprendre par sa légèreté permise par une structure du corps en plastique, ainsi que par son ergonomie.

Conçu pour la préparation de différentes recettes à base de viande comme les tartares, les boulettes, les burgers, les farces, les saucisses et les tourtes. Des préparations rapides et qui égalent même les qualités de votre charcutier ou de votre boucher.

Livré avec deux grilles : Ø 4 mm et Ø 8 mm.

Caractéristiques :

- Hachoir ménager plastique
- Fixation ventouse
- Livré avec deux grilles : Diamètre 4 et 8 mm.
- Longueur : 26 cm
- Largeur : 13,5 cm
- Hauteur : 21 cm
- Hauteur manivelle relevée : 29 cm
- Poids net : 1,060 kg

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



## Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Diamètre grille	Dimensions (L x l x H) cm	Prix HT
421961679	Hachoir à viande en plastique	4 ou 8 cm	26 x 13,5 x 21	12.5 €



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoir à viande électrique pour boucheries

Débit maximum : 300 ou 600 kg par heure

Code produit : 15681693  [Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Cet hachoir à viande électrique est idéal pour un emploi intensif dans les boucheries et supermarchés.

Avantages produit :

- Commandes à 24Volt IP54 avec inversion de marche (version CE).
- Moteurs puissants et ventilés, pour un travail constant.
- Réducteur hermétique en bain d'huile.
- Réducteur protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier INOX AISI 304.
- Système de fixation bouche rapide et robuste.
- Disponible avec trou d'introduction soit rond soit carré. (préciser à la commande)
- Récipient pour plaques et couteaux sous la trémie.
- Nettoyage facile.
- Machine silencieuse, puissante et fiable.

Caractéristiques :

- Alimentation : 230V/1-50 Hz
- Puissance : 1.473 ou 2.2 Kw

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12





- Diamètre de lame : 82 ou 98 mm
- Capacité utile : 300 ou 600 Kg / H
- Dimensions extérieures (L x P x H) mm : 310 x 350 x 530 ou 355 x 500 x 690
- Poids : 30 ou 45 Kg



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir électrique

Débit: de 100 à 130 kg/h

Code produit : 621136



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **351.04 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Parfait pour les professionnels de la restauration et les spécialistes de boucherie et de charcuterie, nous mettons à votre disposition cet hachoir électrique d'une puissance qui varie de 500 à 600 W.

Très pratique pour hacher rapidement et efficacement la viande, le poisson... avec un débit allant jusqu'à 130 kg par heure.

D'une fabrication italienne, cet appareil se décline en deux modèles avec comme option un coulis à tomates et une râpe fromage.

Caractéristiques :

- Fabriqué en Italie
- Disponible en deux modèles
- Poids : 15 &ndash; 21 kg
- Débit : 100 à 130 kg/h
- Livré avec grille Ø 68 à 80 mm
- Puissance : 500 &ndash; 600 W
- Longueur : 500 à 600 mm
- Largeur : 300 mm
- Hauteur : 320 mm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Options :

- Coulis à tomates
- Râpe à fromage

### Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Débit Kh/h	Dimensions L x l x H mm	Puissance W	Modèle	Prix HT
86435406	Hachoir électrique	100	500 x 300 x 320	500	Monophasé	351.0399999 9999996 €
240844549	Hachoir électrique	130	600 x 300 x 320	600	Biphasé	500.05 €
826881735	Coulis à tomates	-	-	-	-	133.69 €
778298370	Râpe à fromage	-	-	-	-	147.31 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir viande électrique

Débit horaire ( Kg/h ) : 150 - 200

Code produit : 9048458



[Voir ce produit sur notre site](#)



## Sur devis

Expédition : 1 semaine

### Caractéristiques :

- Simple coupe Ø 70 ; Ø 82.
- Corps et hélice INOX.
- Bâti anodisé.
- Puissance : (850 w 1 CV) , (1100w 1.5 CV).
- Couteau et grille inox 6 mm.
- Débit (Kg/h) :150 - 200.
- Dimension (LxlxH) en mm : 602x262x454.

Option unger H82 double coupe.

## Modèles disponibles

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Réf. TC	Libellé	Couteau et grille inox en (mm)	Débit (Kg / h)	Dimension (LxlxH) en mm	Puissance (W)	Poids en (Kg)	Prix HT
138767698	Hachoir viande électrique	6	150	602x262x4 54	850	22,5	Sur devis
342198487	Hachoir viande électrique	6	200	602x262x4 54	1100	24,7	Sur devis
606678670	Option unger H82 double coupe	-	-	-	-	-	Sur devis



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir viande

Débit : 1.700 kg/min

Code produit : 14404142



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **51.25 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Voici notre hachoir viande étudié spécialement pour accompagner les professionnels de boucherie et charcuterie dans leur quotidien professionnel.

Pour un fonctionnement plus pratique, ce hachoir peut être fixé sur table lors de son usage et convient de l'utiliser pour diverses préparations notamment la viande, les herbes aromatiques, les oignons ou encore broyer les amandes et épices.

Avec un débit de 1.700 kg par minute, cet outil est réalisé en fonte étamée vous procurant ainsi une hygiène irréprochable.

### Caractéristiques :

- En fonte
- Modèle : manuel
- A visser sur table
- Grille diamètre : 80 mm
- Débit : 1.700 kg/min
- Longueur : 240 mm
- Largeur : 135 mm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



- Hauteur : 180 mm
- Poids : 4.690 kg

## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Modèle	Dimension (mm)	Débit kg/min	Prix HT
877304726	Hachoir viande	Manuel	240 x 135 x 180	1.700	51.25 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande électrique en acier inoxydable

Débit moyen: 70 kg/heure ou 160 kg/heure

Code produit : 3100758



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **697.96 €**

Expédition : 8 jours

Ce hachoir est idéal pour vos réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines, Capable de hacher toutes sortes de viandes y compris les plus difficiles (gorge de porc ou tripes sèches, par exemple)

Destiné aux hôtels, restaurants, collectivités, boucheries et charcuteries.

Hache viande diamètre 62 mm

- Livrée avec 1 couteau et 3 grilles Inox n° 8 diamètre 62 mm système "Entreprise".
- Diamètre des grilles 3 - 4.5 - 8mm.
- Corps en aluminium avec embout fileté en acier inox.
- Débit moyen : 70 kg/heure (155 lbs/hour).

Hache viande diamètre 70mm

- Livrée avec 1 couteau et 3 grilles Inox n° 12 diamètre 70mm système "Entreprise".
- Diamètre des grilles 3 - 4.5 - 8mm.
- Corps en Acier Inoxydable, vis en polyéthylène.
- Débit moyen : 160 kg/heure (350 lbs/hour).

Motorisation commune aux deux versions

Moteur : asynchrone 600W avec protecteur thermique intégré. Monophasé





220-240 V - 50/60 Hz - 600 W  
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W  
1500 Tr/mn (50 Hz) - 1800 Tr/mn (60 Hz)

Vitesse de rotation du couteau :  
- 140 tr/mn (50 Hz) - 170 tr/mn (60 Hz)

Matériaux : Acier inoxydable, alliage d'aluminium alimentaire.  
Corps en aluminium avec embout fileté en acier inox.

Poids :  
Poids net : 17 Kg (37 lbs)  
Poids brut : 18 Kg (40 lbs)

Dimensions / Emballé (box) :  
- Hauteur : 420 mm (17") / 520 mm (20.5")  
- Largeur : 260 mm (10 ") / 330 mm (13")  
- Profondeur : 250 mm (14") / 330 mm (13")  
- Volume emballé : 0,056m<sup>3</sup> - 2 Cubic feet.  
Bouton d'inversion du sens de rotation (Marche arrière).

Options :  
- Meules d'affutage en grès  
- Jeu de 3 cornets à saucisses

Pour plus d'informations , veuillez consulter la fiche technique ci-dessous

## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Taux TVA	Prix HT	
146118234	Hachoir à viande électrique	70	Ø62 mm corps alluminium	697.96 €
748017191	Hachoir à viande électrique	160	Ø70 mm corps inox	788.09 €



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoir à viande réfrigéré

Débit horaire : 350 ou 700 Kg par heure

Code produit : 2811625  [Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

L'agencement intérieur de l'appareil est réalisé selon des normes de sécurité exigeantes permettant un montage et un démontage aisé et rapide, facilitant le nettoyage de l'enceinte.

Avantages produit :

- Système UNGER double coupe H82 avec grille N° 3.
- Corps, hélice et couteaux entièrement démontables.
- Verrouillage du corps par clavetage (pas de poignée vissée qui s'use).
- Réserve supérieure réfrigérée.
- Froid de contact à haut rendement, température  $-1+5^{\circ}\text{C}$  classe 3M1 (meilleur aspect de la viande : + rouge).
- Fluide frigorigère R 134A / 90 grammes.
- Régulation électronique.

Nettoyage facilité grâce :

- au démontage complet du corps de coupe.
- à une construction en inox alimentaire avec angles rayonnés.

Entretien facilité sans démontage de la carrosserie pour accéder :

- au fusible de protection de l'appareil.



- à la vanne pour le contrôle ou la recharge du fluide frigorifique.
- à la régulation électronique ou du capteur de proximité destiné au portionneur.

Caractéristiques :

- Construction inox AISI 304.
- Puissance : 1.40 ou 2.2 KW
- Puissance du moteur : 1.5 ou 3 cv
- Débit horaire : 350 ou 700 Kg/ heure
- Alimentation : 380 V Triphasé
- Température Positive (- 2° + 8°)
- Dimensions extérieures (L X P X H) mm : 355 x 470 x 435 - 410 x 485 x 490 - 450 x 530 x 570
- Poids : 49 - 58 - 84 Kg

Existe aussi en modèle vitré :



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir électrique à viande

Débit : 30 à 50 kg par heure - Puissance : 200 W

Code produit : 4199332



[Voir ce produit sur notre site](#)



**125.30 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Hachez vite et sans aucun effort grâce à notre hachoir électrique de qualité qui permet aux professionnels d'exécuter rapidement et efficacement leurs tâches quotidiennes.

D'un débit de 30 à 50 kg / h, notre hachoir électrique peut hacher, râper, émincer, gratter ou préparer des saucisses et des boulettes de viande.

Livré avec 2 grilles (Ø 5 mm et Ø 7 mm) et de 3 entonnoirs (Ø 12 mm , Ø 18 mm et Ø 21 mm).

Caractéristiques :

- Livré avec filière kébbé
- Moteur : 220 - 240 V AC - 50 Hz
- Débit : 30 - 50 kg / h
- Puissance : 200 W
- Dimensions (L x H x P) : 35 x 38 x 18 cm
- Poids net : 3,2 kg

**Modèle disponible**

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Réf. TC	Libellé	Débit (kg /h)	Prix HT
27952339	Hachoir électrique à viande	30 - 50	125.3 €



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoirs viande

Débit (kg/h) : de 1000 à 3000

Code produit : 5417810



[Voir ce produit sur notre site](#)



## Sur devis

Les découpeurs de viandes sont des installations destinées à la production industrielle de la viande ou d'autres produits alimentaires.

Elles permettent le découpage du produit en finesse de texture souhaitée, obtenue par une composition optimale de l'ensemble de découpage

Les découpeurs de viandes ont une construction massive répondante à tous les critères d'hygiène et de longévité

Les formes rondes et les surfaces polies permettent un nettoyage parfait

Tous les éléments importants de commande se situent dans le champ de vision de l'opérateur avec un accès simple.

Pour plus d'infos sur le hachoir à viande, veuillez consulter le fichier PDF ci-dessous.



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir réfrigéré

Capacité en(Kg/h) : 280

Code produit : 12062852  [Voir ce produit sur notre site](#)



## Sur devis

Expédition : 1 semaine

### Caractéristiques :

- Double coupe Ø 82 UNGER.
- Bâti INOX.
- Corps et hélice INOX.
- Couteau et grille INOX 6 mm.
- Débit 300 KG/H.
- Puissance : 1104 w 1.5 CV.
- Dimension(LxIxH) en mm : 415x380x460.
- Poids 56 Kg.
- Tri 400 volts.

OPTION 230 VOLT .



## Modèles disponibles





Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Couteau et grille INOX en (mm)	Puissance (W)	Tri volts (V)	Poids (Kg)	Prix HT
499321367	Hachoir réfrigéré	300	6	1104	400	56	Sur devis
794668561	Option230 volts	-	-	-	-	-	Sur devis



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir réfrigéré professionnel

Capacité en (Kg / h) : 300

Code produit : 6984631



[Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Expédition : 1 semaine

#### Caractéristiques :

- Portion de 85 gr à 200 gr
- DOUBLE COUPE Ø 82 UNGER.
- Bâti INOX.
- Corps et hélice INOX.
- Couteau et grille INOX 6 mm.
- Débit 300 KG/H 500 pièces.
- Puissance : 1104 w 1.5 CV.
- Dimension (LxIxH) en mm : 415x490x540.
- Poids en (Kg) : 68.
- Tri en volts (V): 400.

Option 230 volts.



## Modèles disponibles



Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Nombre e pièces	Puissance (W)	Dimension (LxlxH)	Poids(Kg)	Tri en volts (V)	Prix HT
27926956	Hachoir réfrigéré professionnel	300	500	1104	415x490x 540	68	400	Sur devis
55653344 5	Option 230 volts	-	-	-	-	-	-	Sur devis



Contactez notre expert

Demande de devis au  
01 76 28 12 59



## Hachoirs pour congelés Boucherie

Puissance maximale (kw) : de 24 à 32

Code produit : 14746726  [Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Les découpeurs de viandes congelées sont des installations destinées à la production industrielle de la viande ou d'autres produits alimentaires.

Ils permettent en effet de traiter toute sorte de viande congelée et pré coupée, à la température jusqu'à - 10°C.

Ces découpeurs sont équipés de deux alimentateurs spécialement modifiés pour la prise et l'alimentation de viandes congelées et permettent le découpage du produit en finesse de texture souhaitée, obtenue par une composition optimale de l'ensemble de découpage.

Les découpeurs de viandes congelées ont une construction massive répondante à tous les critères d'hygiène et de longévité.

Les formes rondes et les surfaces polies permettent un nettoyage parfait.

Tous les éléments importants de commande se situent dans le champ de vision de l'opérateur avec un accès simple.

Pour plus d'informations techniques sur nos Hachoirs pour viandes congelées, veuillez consulter la documentation ci-dessous.





Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir électrique inox professionnel

Production (Kg/h) : 1200 - 1700

Code produit : 15048738  [Voir ce produit sur notre site](#)



**Sur devis**

Expédition : 1 semaine

Caractéristiques :

- Double coupe Ø114.
- Corps et hélice INOX.
- Couteau et grille INOX 6 mm.
- Débit (Kg/h) : 900 à 1200 - 1300 à 1700.
- Puissance : 3,7 kW 5CV - 5.5 kW 7.5CV.
- Tri 400 volts.
- Poids 80 - 250 Kg.
- Trémie en litres : 23

En option :

Quadruple coupe.



## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Prix HT
640601515	Hachoir électrique professionnel	900-1200
46457069	Hachoir électrique professionnel	1300-1700
441877838	En option Quadruple coupe	-





Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande professionnel en inox

### Démontable

Code produit : 2145374



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **363.69 €**

Expédition : 2 semaines

Ce hachoir à viande est un ustensile incontournable pour hacher vos viandes. Cet accessoire remarquable équivaut à un gros couteau d'un robot ménager. En plus d'être résistant, sa fabrication en acier inox vous assure une facilité d'entretien après chaque utilisation.

Par ailleurs, ce produit est peu encombrant et se range facilement.

Ce produit existe en trois modèles différents;

Ce hachoir robuste et design est indiqué pour la cuisine professionnelle, traiteurs ainsi que les pizzerias pour les modèles TC 08 SI, TC 12 SI, TC 22 SI

Par ailleurs le modèle TC 22 SI est aussi destiné aux boucheries, charcuteries et hôtelleries.

Caractéristiques techniques :

Modèle 283782287 :

- Production / Poids : 70 Kg/H - 10 Kg
- Puissance moteur : 250 W - 0.34 HP
- Corps/ Hélice/ Couteau : Ø 60 mm
- Dimensions L x P x H : 300 x 335 x 410 mm

Modèle 303544776 :

- Production / Poids : 85 Kg/H - 19 Kg

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



- Puissance moteur : 550 W - 0.75 HP
- Corps/ Hélice/ Couteau : Ø 70 mm
- Dimensions L x P x H : 366 X 377 X 452 mm

Modèle 171450335 :

- Production / Poids : 120 Kg/H - 26 Kg
- Puissance moteur : 5750 W - 1 HP
- Corps/ Hélice/ Couteau : Ø 82 mm
- Dimensions L x P x H : 360 X 395 X 458 mm

## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (W)	Prix HT
283782287	Hachoir à viande professionnel en inox	300 x 335 x 410	250	363.69 €
303544776	Hachoir à viande professionnel en inox	366 x 377 x 452	550	585.23 €
171450335	Hachoir à viande professionnel en inox	360 x 395 x 485	5750	1055.08 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir pour viande professionnel

Production horaire (Kg/h): 250 - 300 - 400 - 600

Code produit : 7077189  [Voir ce produit sur notre site](#)



**Sur devis**

Expédition : 1 semaine

Caractéristiques :

- Corps et hélice INOX
- Couteau et grille INOX 6 mm
- Tri en volts : 400 v

Option mono 230 Volts.

Option grande trémie 47 litres.

Accessoires :

- Couteau
- Plaque
- Jeu de 3 cornets + support
- Boite de 9 lames



## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Coupe	Ø de coupe	Puissance(W )	Prix HT
261317323	Hachoir viande professionnel	250	simple coupe	82	1500 2 CV	Sur devis
140098357	Hachoir viande professionnel	300	double coupe	82	1500 2 CV	Sur devis
193005918	Hachoir viande professionnel	400	simple coupe	100	2200 3 CV	Sur devis
320636538	Hachoir viande professionnel	600	double coupe	98	200 3 CV	Sur devis



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande en acier inoxydable

Dimensions (L x l x h) : de 345 x 190 x 355 à 540 x 290 x 530 mm

Code produit : 7376184  [Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Expédition : 15 jours

Machine hachoir à viande professionnel, bâtie complètement en acier inoxydable. Elle est équipée d'un moteur avec investissement marche et relais thermique de protection, et de commandes numériques.

Basée sur une transmission par pignon baignée en huile. Cette machine dispose une lampe témoin de mise en marche, en dotation deux grilles de 6 et 8 mm on accompagne ouverture de marqueterie.

Existe en 7 modèles :

Modèle 1 :

- Dimensions (L x l x h) : 345 x 190 x 355 mm
- Puissance (HP) : 0.40
- Voltage : 220
- Poids : 16

Modèle 2 :

- Dimensions (L x l x h) : 345 x 190 x 355 mm
- Puissance (HP) : 0.50
- Voltage : 220
- Poids : 16

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



## Modèle 3 :

- Dimensions (L x l x h) : 380 x 220 x 370 mm
- Puissance (HP) : 0.75
- Voltage : 220
- Poids : 28

## Modèle 4 :

- Dimensions (L x l x h) : 410 x 245 x 420 mm
- Puissance (HP) : 1.0
- Voltage : 220
- Poids : 30

## Modèle 5 :

- Dimensions (L x l x h) : 420 x 250 x 520 mm
- Puissance (HP) : 1.25
- Voltage : 220
- Poids : 37

## Modèle 6 :

- Dimensions (L x l x h) : 530 x 260 x 520 mm
- Puissance (HP) : 1.5
- Voltage : 220
- Poids : 45

## Modèle 7 :

- Dimensions (L x l x h) : 540 x 290 x 530 mm
- Puissance (HP) : 2.0
- Voltage : 220
- Poids : 65

## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Prix HT
5485054	Hachoir à viande professionnel	-
388886529	Hachoir à viande professionnel	-



761850626	Hachoir à viande professionnel	-	
173142829	Hachoir à viande professionnel	-	
227746914	Hachoir à viande professionnel	-	
972284849	Hachoir à viande professionnel	-	
637492940	Hachoir à viande professionnel	-	



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir combiné râpe à fromage 65 Kg par heure

Dimensions L x P x H : 366 x 520 x 452 mm

Code produit : 3609842



[Voir ce produit sur notre site](#)



**824.31 €**

Expédition : 2 semaines

Ce produit est un combiné d'un hachoir et d'une râpe à fromage.

Le hachoir à viande est un ustensile incontournable pour hacher vos viandes.

Cet accessoire remarquable équivaut à un gros couteau d'un robot ménager.

La râpe est un ustensile métallique destiné à râper des aliments plus ou moins durs, tels que du fromage.

En plus d'être résistant, sa fabrication en inox AISI 304 vous assure une facilité d'entretien après chaque utilisation.

Cette machine possède un bi-réducteur qui convient à plusieurs applications et un moteur ventilé à double réduction.

Par ailleurs, ce produit est peu encombrant et se range facilement.

Ce produit comporte de nombreux avantages :

- Une sécurité totale sur le levier
- Une commande en 24 V
- Une production/ H de 65 Kg/h à membrane silicone avec inverseur de marche.
- Une réduction à sec sans problème de perte d'huile.
- Trémie en acier inox
- Le bac à fromage en thermoformé avec micro
- Le pilon polyéthylène 230 V/1





## Caractéristiques techniques :

- Puissance moteur : 550 w - 0.75 HP
- Bouche - Poids : 140 x 80 x 6 - 38 Kg
- Dim. L x P x H : 366 x 520 x 452 mm

## Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Dim. L x P x H (mm)	Prix HT
101554861	Combiné hachoir et râpe à fromage	366 x 520 x 452	824.31 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir viande en inox

Dimension (LxlxH)en mm : 400x420x480

Code produit : 15345157  [Voir ce produit sur notre site](#)



**Sur devis**

Expédition : 1 semaine

### Caractéristiques :

- Simple coupe Ø 70
- Corps et hélice INOX
- Couteau et grille INOX 6 mm
- Débit 150 KG/H
- Puissance : 736 w 1 CV.
- POIDS 21 Kg
- Mono 230 Volts.

### Accessoires :

- Couteau
- Plaque
- Jeu de 3 cornets + support



## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Puissance (W)	Dimension (LxlxH) en mm	Poids (Kg)	Prix HT
284805963	Hachoir viande en inox	150	736	400x240x480	21	Sur devis
636791238	couteau	-	-	-	-	Sur devis
279554537	Plaque	-	-	-	-	Sur devis
687629562	Jeu de 3 cornet+ support	-	-	-	-	Sur devis



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir viande électrique avec inverseur

Débit : 60 - 80 kg/h

Code produit : 9589720



[Voir ce produit sur notre site](#)



**199.94 €**

Expédition : 8 à 10 Jours

Ce hachoir viande électrique avec inverseur est un équipement électrique de grande qualité, conçu pour hacher dans peu de temps de grandes quantités de viande, de poisson, des abats&hellip;

Avec son moteur puissant de 350 W et son système d'inversion de rotation, il vous assure un rendement entre 60 et à 80 kg par heure.

Idéal pour préparer des steaks hachés et farces pour saucisses, pâtés, terrines, légumes farcis, réaliser des purées et compotes.

Caractéristiques :

- Livré avec 3 grilles : Ø 3 mm, Ø 5 mm et Ø 8 mm.
- Livré avec 3 entonnoirs : Ø 12 mm, Ø 18 mm et Ø 21 mm
- Moteur : 220 - 240 V AC - 50 Hz
- Débit : 60 - 80 kg /h.
- Puissance : 350 W
- Hauteur : 43 cm
- Longueur : 42 cm
- Profondeur : 18 cm
- Poids net : 6 kg

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Débit (kg/h)	Prix HT
105166228	Hachoir viande électrique avec inverseur	60 - 80	199.94 €



Contactez notre expert

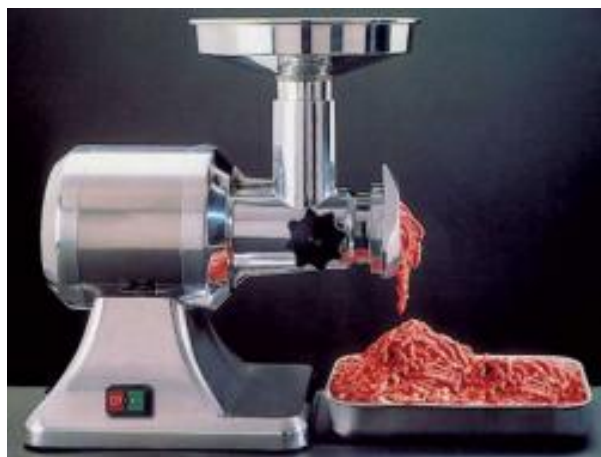
Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande 120 à 220 Kg/h

En inox - Démontable

Code produit : 15634639  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **648.00 €**

Expédition : 2 semaines

Ce hachoir à viande est un ustensile incontournable pour hacher vos viandes. Cet accessoire remarquable équivaut à un gros couteau d'un robot ménager. En plus d'être résistant, sa fabrication en acier inox vous assure une facilité d'entretien après chaque utilisation.

Par ailleurs, ce produit est peu encombrant et se range facilement.

Ce produit existe en deux modèles différents : le modèle TC 12 ainsi que le modèle TC 22.

Ce hachoir robuste et design est indiqué pour la cuisine professionnelle, les laboratoires, traiteurs ainsi que les pizzerias pour le modèle TC 12.

Tandis que le modèle TC 22 est destiné aux boucheries, charcuteries et hôtelleries.

Caractéristiques techniques :

Modèle 594368092 :

- Débit couteau : 120 Kg/H - 70 mm
- Puissance moteur : 1 HP
- Puissance - Poids : 750 w - 22 Kg
- Dimensions L x P x H : 240 x 400 x 400 mm

Modèle 885209773 :

- Débit couteau : 220 Kg/H - 82 mm

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



- Puissance moteur : 1.5 HP
- Puissance - Poids : 800 w - 26 Kg
- Dimensions L x P x H : 440 x 240 x 400 mm

### Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Taux TVA	Prix HT	
594368092	Hachoir à viande professionnel	240 x400 x400	750	648 €
885209773	Hachoir à viande professionnel	440 x 240 x 400	800	763.38 €



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande multifonction

Capacité : 5 et 8 litres

Code produit : 14518159  [Voir ce produit sur notre site](#)



### Sur devis

Expédition : 15 jours

Hachoir à viande multifonction, construit complètement en aluminium de couleur grise vernie avec une lame en dotation.

Pique et concasse toute classe d'aliments (viandes, légumes, amandes), râpe, fait des sauces, purées, compotes, crèmes, etc&hellip;

Existe en 2 modèles :

Modèle 1 :

- Dimensions (L x l x h) : 380 x 305 x 530 mm
- Volume par litres : 5
- Voltage v/Hz : 230/50
- Puissance (w) : 1500

Modèle 2 :

- Dimensions (L x l x h) : 445 x 370 x 615 mm
- Volume par litres : 8
- Voltage v/Hz : 230/50
- Puissance (w) : 1500





## Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Débit (Kg / h)	Dimensions (mm)	Volume (L)	Prix HT
642967222	Hachoir à viande multifonction	-	380 x 305 x 530	5	Sur devis
306044340	Hachoir à viande multifonction	-	445 x 370 x 615	8	Sur devis



Contactez notre expert

Franck BOCCARA au  
01 76 28 08 33



## Hachoir à viande électrique

Moteur : 220 -240 V monophasé 50 Hz ? 350 W

Code produit : 8608621



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **264.46 €**

Expédition : 8 à 10 jours

Un équipement très adéquat aux exigences et besoins des professionnels de la restauration, fast-food&hellip;, voici notre hachoir à viande professionnel modèle compact.

Grâce à son moteur d'une puissance importante allant jusqu'à 240 V il vous garantit un résultat satisfaisant avec n'importe quel type de viandes même celles les plus dures.

Cet appareil est livré avec 3 grilles et 3 entonnoirs avec comme option un accessoire bloc râpeur disponible avec 3 tambours.

Caractéristiques :

- Modèle compact
- Inverseur de sens rotation
- Moteur : 220 -240 V monophasé 50 Hz &ndash; 350 W
- Livré avec 3 grilles (&empty; 3, 5, 8 mm)
- Livré avec 3 entonnoirs (&empty; 12, 18, 21)
- Longueur : 420 mm
- Profondeur : 180 mm
- Hauteur : 430 mm
- Poids : 6 kg

Techni-Contact  
253 rue Gallieni  
92774 - Boulogne Billancourt  
Tél : 01 55 60 29 29  
Fax : 01 83 62 36 12



Option:

- Accessoire bloc rapeur

### Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Dimensions L x P x H mm	Puissance moteur V	Prix HT
794024516	Hachoir à viande électrique	420 x 180 x 430	220 - 240	264.46 €
734058792	Accessoire bloc rapeur	240 x 145 x 90	-	134.85 €

