



Le Hache viande N°22 Pro
 Hache viande N°22 Pro, grilles de 8 cm de diamètre. (un groupe moteur, un corps et une hélice en acier doublement étamés à chaud, un entonnoir en inox, un couteau et d'une grille cémentée perforée de trous de 8 mm.

(options : autres grilles perforées).
 Peut recevoir des entonnoirs (10, 20, 30 mm) et un presse-tomates "Big".
 Moteur : 560 watts. Poids : 18,5 kg.
 Autre modèle d'hache-viande : le 12 EL 160 (grilles de 6,8 de diamètre, 490 watts, ...)

Un poussoir manuel

Une gamme de poussoirs manuels pour le chasseur ou le professionnel permettent de confectionner toute la charcuterie en boyau rapidement et sans bulle d'air. Modèles de 5 à 15 litres, cylindre inox, étrier acier ou tout inox, horizontaux ou verticaux.



Tom press

Après la chasse, le temps est venu de transformer la venaison en pâtés ou autres spécialités régionales. Notre partenaire, Tom Presse, spécialiste du matériel de transformation alimentaire vous propose toute une gamme de hâchoirs électriques, poussoirs, trancheuses, etc, livrables rapidement dans toute la France.

**CATALOGUE, RENSEIGNEMENTS ET CONSEILS
 SUR SIMPLE APPEL TÉLÉPHONIQUE :**

**TOM PRESS - 16, rue Camille Doucet - 81290 Labruguière
 Tél : 05 63 50 20 31 - Fax : 05 63 73 13 21**