TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	34
peso bruto (Kg)	44
ancho (mm)	310
profundidad (mm)	350
altura (mm)	540

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, CON BOCA 22, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO, RENDIMIENTO 350 Kg/h, disponible en versión MONOFÁSICA y TRIFÁSICA:

- **picadora de carne refrigerada compacta** de alto rendimiento;
- **reductor hermético en baño de aceite** ;
- reductor protegido de líquidos por un **sistema de doble aislamiento** ;
- **boca y pasador de arrastre** en **acero inoxidable AISI 304** ;
- sistema de fijación de boca rápido y robusto;
- **Tolva QUADRO y cuello en acero inoxidable** desmontable para limpieza;
- boca de **introducción cuadrada** para alta productividad incluso en la segunda pasada;
- **potentes motores ventilados** , para uso continuo;
- **sistema de refrigeración con módulo termoeléctrico** : SIN COMPRESOR, Sin gas REFRIGERANTE, ahorro de energía;
- potencia del módulo termoeléctrico: 70 Watt; - **Temperatura en la Boca de Molienda: 10°C.**
- **enfriamiento en el cuello y la boca;**
- **termómetro de control digital** ;
- Comandos de 24 Voltios IP 54 con inversión (versión CE);
- cualquier mantenimiento no requiere un técnico en refrigeración;
- motor monofásico con protección térmica.

Incluido :
- placa Ø 4,5 mm

Accesorios / Opcionales :
- embutidora

- tolva gigante
- boca unger y semiunger
- protector bucal para uso con placas Ø> 8
- cubierta de tolva de plexiglás

marca CE

MODELOS DISPONIBLES		
SI-TC22BARCELLONAICE/T	**PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, con BOCA 22, con SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO en cuello y boca, POTENCIA 350 Kg/h, V.400/3+N, Kw.1,472, Peso 34 Kg, dim.mm.310x350x540h**	**€ 1.859,75** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**
SI-TC22BARCELLONAICE/M	**PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, con BOCA 22, con SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO en cuello y boca, POTENCIA 350 Kg/h, V.230/1, Kw.1,1, Peso 34 Kg, dim.mm.310x350x540h**	**€ 1.901,08** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**

Comandi TC ICE
TC ICE controls

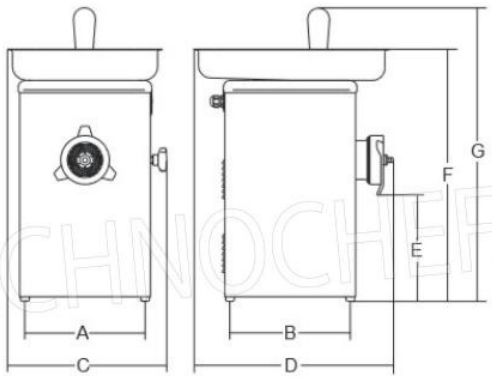
Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

1/2 Unger

Unger Totale



TECHNOCHEF.IT

Dimensioni mm						
A	B	C	D	E	F	G
250	185	310	350	225	540	615