



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, Tipo BOCA 22, con SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO y PREPARACIÓN DE HAMBURGUESAS, 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 termoelectrico** : SIN COMPRESOR, Sin gas REFRIGERANTE, ahorro de energía;
- potencia del módulo termoelectrico: 70 Watt;
- **enfriamiento en el cuello y la boca;**
- **termómetro digital y de control** ;
- 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 :

- prensa de hamburguesas.

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

marca CE

MODELOS DISPONIBLES

SI-TC22BARCELLONAICEH/T



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, BOCA 22,
RENDIMIENTO 350 Kg/h, V.400/3

€ 1.983,73

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega

SI-TC22BARCELLONAICEH/M



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, BOCA 22,
RENDIMIENTO 350 Kg/h, V.230/1

€ 2.025,06

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega



TECHNOCHEF.IT





Comandi TC ICE
TC ICE controls



Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take

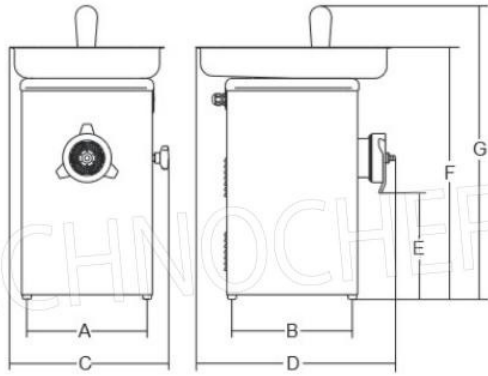


1/2 Unger



Unger Totale





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