



#### 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**

#### FICHA TÉCNICA

<b>peso neto (Kg)</b>	34
<b>peso bruto (Kg)</b>	44
<b>ancho (mm)</b>	310
<b>profundidad (mm)</b>	350
<b>altura (mm)</b>	540

#### MODELOS DISPONIBLES

##### SI-TC22BARCELLONAICEH/T



**PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, BOCA 22, RENDIMIENTO 350 Kg/h, V.400/3**  
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, con BOCA 22, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO en cuello y boca, RENDIMIENTO 350 Kg/h, versión con predisposición HAMBURGATORA, V.433/3, Kw.1.472, Peso 34 Kg, dim.mm.310x350x540h

Entrega

##### SI-TC22BARCELLONAICEH/M



**PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, BOCA 22, RENDIMIENTO 350 Kg/h, V.230/1**  
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA, con BOCA 22, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO TERMOELÉCTRICO en cuello y boca, RENDIMIENTO 350 Kg/h, versión con predisposición HAMBURGATORA, V.230/1, Kw.1,1, Peso 34 Kg, dim.mm.310x350x540h

Entrega







Comandi TC ICE  
*TC ICE controls*



Griglie di ventilazione TC ICE  
*TC ICE airing take*

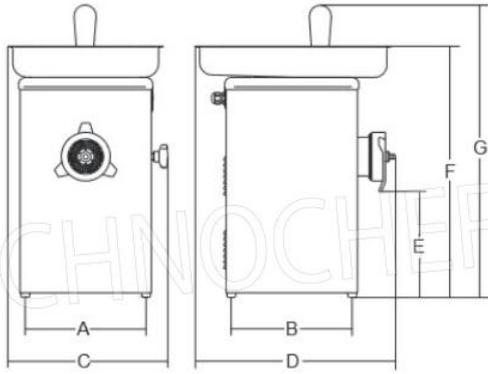


1/2 Unger



Unger Totale





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