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

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	48
poids brut (Kg)	58
largeur (mm)	355
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	580

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BOUCHES, SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE, PRODUCTION 500 Kg/h, avec PRÉPARATION DE HAMBURGER, disponible en versions MONOPHASÉ et TRIPHASÉ :

- hachoir à viande réfrigéré compact à hautes performances ;
- **réducteur hermétique à bain d'huile** ;
- réducteur protégé des liquides par un **système de double isolation** ;
- **embouchure** et **axe d'entraînement** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- système de fixation buccale rapide et robuste, verrouillage buccal rapide breveté ;
- **trémie et col QUADRO en acier inoxydable** amovibles pour le nettoyage ;
- **col d'introduction carré** pour une productivité élevée même au deuxième passage ;
- **moteurs ventilés puissants** , pour une utilisation continue ;
- **système de refroidissement avec module thermoélectrique** : SANS COMPRESSEUR, sans GAZ RÉFRIGÉRANT, économie d'énergie ;
- puissance du module thermoélectrique : 70 Watts ;
- **refroidissement du cou et de la bouche** ;
- **thermomètre à contrôle numérique** ;
- Commandes IP 54 en 24 Volts avec inversion (version CE) ;
- aucun entretien ne nécessite un frigoriste ;
- moteur monophasé avec protection thermique.

Inclus :

- plaque Ø mm 4,5

Accessoires/Options :

- fabricant de hamburgers.
- moules à hamburger

- poussoir à saucisses
- bouche unger et semi-unger
- trémie géante
- couvercle de trémie en plexiglas

marquage CE

MODÈLES DISPONIBLES		
SI-TC32BARCELLONAICEH/T	**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BOUCHES, SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur le col et la bouche, DÉBIT 500 Kg/h, version avec prédisposition MACHINE À HAMBURGER, V.400/3, Kw.2,2, Poids 48 Kg, dim.mm.355x500x580h**	**€ 2.469,33** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**
SI-TC32BARCELLONAICEH/M	**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BOUCHES, SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur le col et la bouche, DÉBIT 500 Kg/h, version avec prédisposition MACHINE À HAMBURGER, V.230/1, Kw.1,84, Poids 48 Kg, dim.mm.355x500x580h**	**€ 2.527,88** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**

Comandi TC ICE
TC ICE controls

Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take

TECHNOCHEF.IT

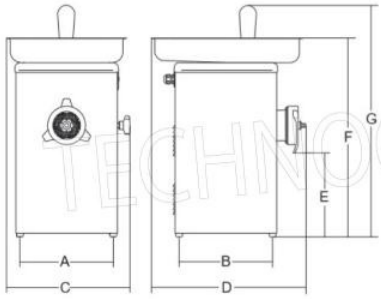
TECHNOCHEF.IT

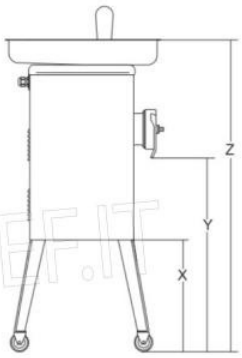
TECHNOCHEF.IT

1/2 Unger

TECHNOCHEF.IT

Unger Totale





Gambe medie con ruote per TC 32 opzionali
Optional medium legs with wheels for TC 32
x: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm

Dimensioni mm						
A	B	C	D	E	F	G
250	320	355	500	260	580	690