



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 22, SYSTÈME DE REFRROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE, RENDEMENT 350 Kg / h, disponible en version MONOPHASÉE et TRIPHASÉE :**

- **hachoir à viande réfrigéré compact** haute performance ;
- **réducteur hermétique à bain d'huile** ;
- réducteur protégé des liquides par un **système de double isolation** ;
- **embouchure et goupille d'entraînement en acier inoxydable AISI 304** ;
- système de fixation buccale rapide et robuste ;
- **Trémie et col QUADRO en acier inoxydable** amovibles pour le nettoyage ;
- **col d'introduction carré** pour une productivité élevée même en deuxième passe ;
- **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 Watt ; - **Température en Bouche de Broyage : 10°C.**
- **refroidissement du cou et de la bouche;**
- **thermomètre à contrôle numérique** ;
- Commandes 24 Volt IP 54 avec inversion (version CE);
- aucun entretien ne nécessite un technicien frigoriste ;
- moteur monophasé avec protection thermique.

**Inclus :**

- plateau Ø 4,5 mm

**Accessoires / Options :**

- bourrage
- trémie géante
- bouche unger et semi-unger
- protège-dents à utiliser avec des plaques Ø > 8
- couvercle de trémie en plexiglas

**Marquage CE**

<b>poids net (Kg)</b>	34
<b>poids brut (Kg)</b>	44
<b>largeur (mm)</b>	310
<b>profondeur (mm)</b>	350
<b>hauteur (mm)</b>	540

#### MODÈLES DISPONIBLES

##### SI-TC22BARCELONAICE/T



**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 22, RENDEMENT 350 Kg / h, V.400 / 3 + N**  
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 22, avec SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur le cou et la bouche, RENDEMENT 350 Kg / h, V.400 / 3 + N, Kw.1,472, Poids 34 Kg, dim.mm.310x350x540h

**€ 1.963,07**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison

##### SI-TC22BARCELONAICE/M



**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 22, RENDEMENT 350 Kg / h, V.230 / 1**  
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BOUCHE 22, avec SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur le cou et la bouche, RENDEMENT 350 Kg / h, V.230 / 1, Kw.1,1, Poids 34 Kg, dim.mm.310x350x540h

**€ 2.004,40**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison





Comandi TC ICE  
*TC ICE controls*



Griglie di ventilazione TC ICE  
*TC ICE airing take*

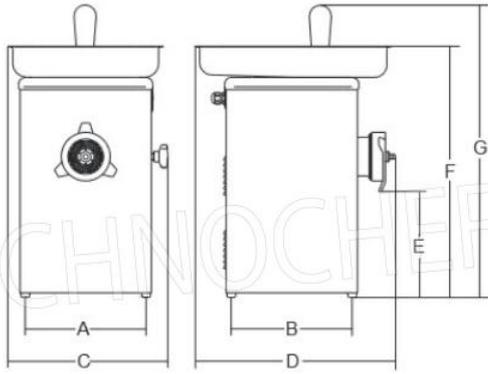




1/2 Unger



Unger Totale



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