

#### 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



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- hachoir réfrigéré compact haute performance;
- réducteur hermétique à bain d'huile ;
- réducteur protégé des liquides par un système de double isolation ;
- $\circ\,$  embouchure et goupille d'entraı̂nement en acier inoxydable AISI 304 ;
- o système de fixation rapide et robuste de la bouche, verrouillage rapide de la bouche breveté;
- trémie amovible en acier inoxydable et col QUADRO pour le nettoyage ;
- o col d'alimentation 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 ;
- o puissance du module thermoélectrique : 70 Watt ;
- o refroidissement du cou et de la bouche ;
- thermomètre à contrôle numérique ;
- o Commandes IP 54 en 24 Volt avec inversion (version CE);
- o tout entretien ne nécessite pas de réfrigération ;
- o moteur monophasé avec protection thermique.

#### Inclus

o plateau Ø 4,5 mm

### Accessoires/Options:

- o fabricant de hamburgers.
- o moules à hamburgers
- ensacheuse
- o bouche unger et semi-unger
- o trémie géante
- o couvercle trémie en plexiglas

#### Marquage CE

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

#### **MODÈLES DISPONIBLES**

#### SI-TC32BARCELLONAICEH/T



## HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BOUCHES,

HACHOIR A VIANDE REFRIGERE, avec 32 BOUCHES, RENDEMENT 500 Kg/h, V.400/3

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec BEC 32, SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur col et bec, RENDEMENT 500 Kg/h, version avec prédisposition HAMBURG MACHINE, V.400/3, Kw.2,2, Poids 48 Kg, dim.mm.355x500x580h

### Livraison

### SI-TC32BARCELLONAICEH/M



# HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BOUCHES, RENDEMENT 500 Kg/h, V.230/1

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ, avec 32 BEC, SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT THERMOÉLECTRIQUE sur col et bec, RENDEMENT 500 Kg/h, version avec prédisposition HAMBURG MACHINE, V.230/1, Kw.1,84, Poids 48 Kg, dim.mm.355x500x580h

Livraison













Comandi TC ICE TC ICE controls

Griglie di ventilazione TC ICE TC ICE airing take









