



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	48
<b>Peso lordo (Kg)</b>	58
<b>Larghezza (mm)</b>	355
<b>Profondità (mm)</b>	500
<b>Altezza (mm)</b>	580

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, SISTEMA RAFFREDDANTE TERMoeLETTRICO, RESA 500 Kg/h, con PREDISPOSIZIONE HAMBURGATRICE, disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE:**

- tritacarne refrigerato compatto ad alte prestazioni;
- **riduttore ermetico a bagno d'olio;**
- riduttore protetto dai liquidi da un **doppio sistema di isolamento;**
- **bocca e perno trascinatore in acciaio inox AISI 304;**
- rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato;
- **tramoggia e collo QUADRO in acciaio inox** rimovibili per la pulizia;
- **collo di introduzione quadro** per grande produttività anche in seconda passata;
- **potenti motori ventilati**, per uso continuo;
- **sistema raffreddante con modulo termoelettrico:** SENZA COMPRESSORE, senza Gas REFRIGERANTE, a risparmio energetico;
- potenza modulo termoelettrico: 70 Watt;
- **raffreddamento su collo e bocca;**
- **termometro digitale** di controllo;
- comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE);
- qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista;
- motore monofase con protezione termica.

#### In Dotazione:

- piastra Ø mm 4,5

#### Accessori/Optionals:

- hamburgatrice.
- stampi per hamburgatrice

- insacchiatrice
- bocca unger e semiunger
- tramoggia gigante
- coperchio tramoggia in plexiglass

**Marchio CE**

**MODELLI DISPONIBILI**

**SI-TC32BARCELLONAICEH/T**



**TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, SISTEMA RAFFREDDANTE TERMoeLETTRICO su collo e bocca, RESA 500 Kg/h, versione con predisposizione HAMBURGATRICE, V.400/3, Kw.2,2, Peso 48 Kg, dim.mm.355x500x580h**

**€ 2.493,44 + IVA**

€ 3.042,00 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

**SI-TC32BARCELLONAICEH/M**



**TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, SISTEMA RAFFREDDANTE TERMoeLETTRICO su collo e bocca, RESA 500 Kg/h, versione con predisposizione HAMBURGATRICE, V.230/1, Kw.1,84, Peso 48 Kg, dim.mm.355x500x580h**

**€ 2.552,00 + IVA**

€ 3.113,44 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 3 a 6 giorni







Comandi TC ICE  
*TC ICE controls*



Griglie di ventilazione TC ICE  
*TC ICE airing take*





TECHNO CHEF.IT

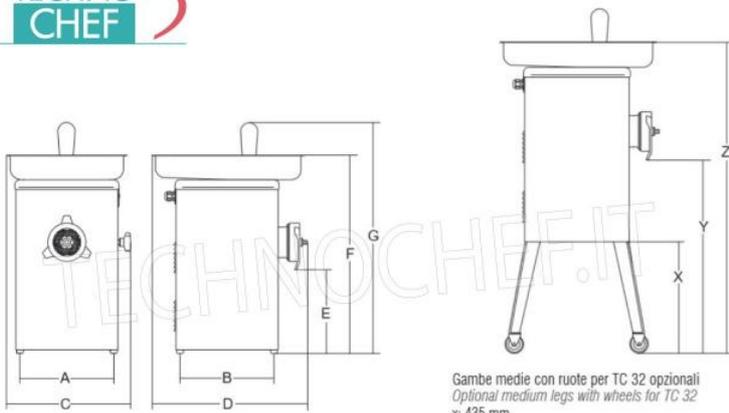


TECHNO CHEF.IT

1/2 Unger



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