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

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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, con SISTEMA RAFFREDDANTE TERMOELETTRICO, RESA 500 Kg/h, 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:
- insaccatrice
- tramoggia gigante
- bocca unger e semiunger
- gambe medie
- coperchio tramoggia in plexiglass

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	48
Peso lordo (Kg)	58
Larghezza (mm)	355
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	580

MODELLI DISPONIBILI

SI-TC32BARCELLONAICE/T

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

€ 2.369,46 *+ IVA*
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 3 a 6 giorni

SI-TC32BARCELLONAICE/M

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

€ 2.428,01 *+ IVA*
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 3 a 6 giorni

Sblocco bocca

Comandi TC ICE
TC ICE controls

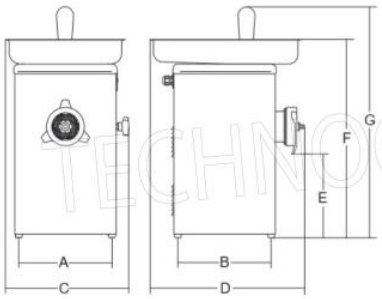
Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take

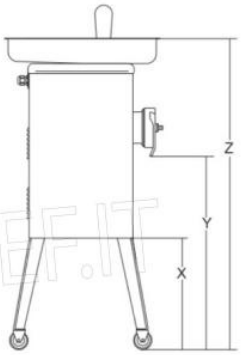
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.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

TECHNOCHEF.IT

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