



#### 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:**

- hamburgerice.
- stampi per hamburgerice
- insaccatrice
- bocca unger e semiunger
- tramoggia gigante
- coperchio tramoggia in plexiglass

**Marchio CE**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <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 |

#### MODELLI DISPONIBILI

##### SI-TC32BARCELLONAICEH/T



##### **TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, RESA 500 Kg/h, V.400/3**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

##### SI-TC32BARCELLONAICEH/M



##### **TRITACARNE REFRIGERATO, con BOCCA 32, RESA 500 Kg/h, V.230/1**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni







Comandi TC ICE  
TC ICE controls



Griglie di ventilazione TC ICE  
TC ICE airing take





TECHNOCHEF.IT

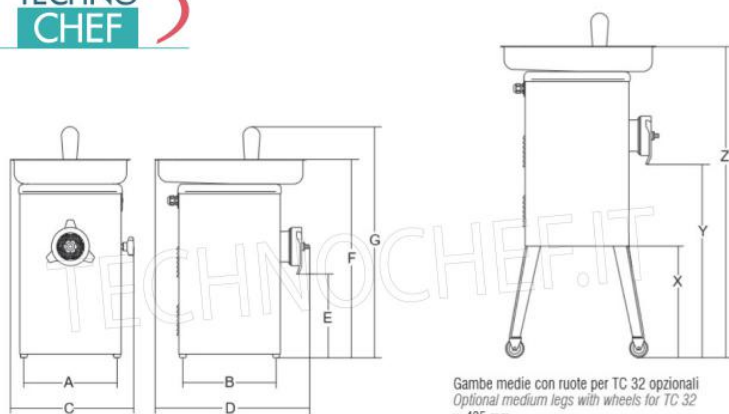


1/2 Unger

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 |