



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF, mit 32 MÜLLEN, THERMOELEKTRISCHEN KÜHLSYSTEM, ERGIEBIGKEIT 500 Kg/h, mit HAMBURGERZUBEREITUNG, verfügbar in EINPHASIGER und DREIPHASIGER Version:

- leistungsstarker kompakter gekühlter Fleischwolf;
- **hermetischer Reduzierer im Ölbad** ;
- Druckminderer durch **doppeltes Isoliersystem** vor Flüssigkeiten geschützt;
- **Maul und Mitnehmerstift aus Edelstahl AISI 304** ;
- schnelles und robustes Mundfixierungssystem, patentierter Schnellverschluss;
- abnehmbarer **Trichter aus Edelstahl und QUADRO-Hals** zur Reinigung;
- **quadratischer Einlaufhals** für hohe Produktivität auch im zweiten Durchgang;
- **leistungsstarke belüftete Motoren** für den Dauereinsatz;
- **Kühlsystem mit thermoelektrischem Modul** : OHNE KOMPRESSOR, ohne KÄLTEMITTEL Gas, Energieeinsparung;
- Leistung des thermoelektrischen Moduls: 70 Watt;
- **Kühlen an Hals und Mund** ;
- **digitales Kontrollthermometer** ;
- IP 54 Befehle in 24 Volt mit Invertierung (CE-Version);
- jede Wartung erfordert keine Kühlung;
- Einphasenmotor mit Thermoschutz.

Enthalten :

- Teller-Ø 4,5 mm

Zubehör/Optionen :

- Hamburger Hersteller.
- Hamburgerformen
- Bagger
- unger und halbhunger mund
- riesiger Trichter
- Trichterabdeckung aus Plexiglas

CE-Zeichen

Nettogewicht (Kg)	48
Bruttogewicht (Kg)	58
Breite (mm)	355
Tiefe (mm)	500
Höhe (mm)	580

VERFÜGBARE MODELLE

SI-TC32BARCELLONAICEH/T



GEKÜHLTER FLEISCHWOLF, mit 32 MÄULEN, LEISTUNG 500 Kg/h, V.400/3

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF, mit 32 AUSLAUF, THERMOELEKTRISCHES KÜHLSYSTEM an Hals und Auslauf, ERTRAG 500 Kg/h, Version mit Vorbereitung HAMBURGER MASCHINE, V.400/3, Kw.2,2, Gewicht 48 Kg, Abm. mm.355x500x580h

€ 2.493,44

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung

SI-TC32BARCELLONAICEH/M



GEKÜHLTER FLEISCHWOLF, mit 32 MÄULEN, LEISTUNG 500 Kg/h, V.230/1

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF, mit 32 AUSLAUF, THERMOELEKTRISCHES KÜHLSYSTEM an Hals und Auslauf, ERTRAG 500 Kg/h, Version mit HAMBURGER MASCHINEN-Vorbereitung, V.230/1, Kw.1,84, Gewicht 48 Kg, Abm. mm.355x500x580h

€ 2.552,00

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



Comandi TC ICE
TC ICE controls



Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take





TECHNOCHEF.IT

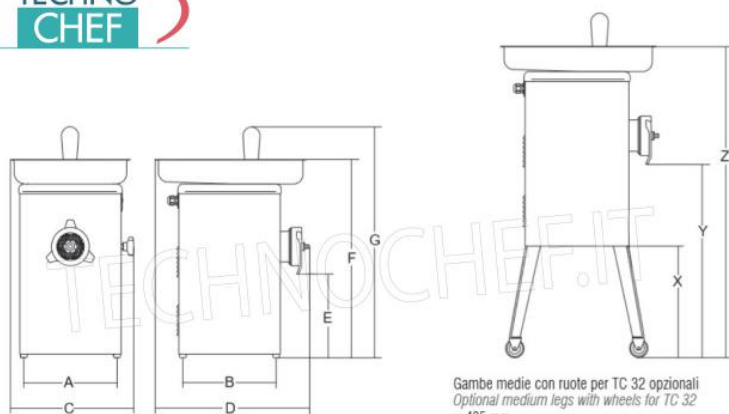


1/2 Unger

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