

## TRITACARNE TC 12 FROZEN

Una nuova proposta firmata Sirman viene ad arricchire l'ampia gamma di attrezzature per i professionisti della ristorazione e in particolar modo per il professionista macellaio: il tritacarne refrigerato Frozen. Estremamente compatto e caratterizzato da linee morbide e dalla mancanza di spigoli e angoli di piega, si presenta come un elegante monoblocco in acciaio inox AISI 304 con la potenza di un motore HP 1.0. A contraddistinguere tale prodotto ad alta tecnologia e innovativo design, sono: - la bocca in microfusione acciaio inox AISI 304, sia enterprise che unger; - l'ampia tramoggia refrigerata;- la temperatura di lavorazione da -2°C a +4°C; - il potente compressore frigorifero da 150 Watt; - i comandi semplici ed accessibili.



<b>Modello</b>	TC 12 Frozen
<b>Potenza</b>	watt/HP 736-1
<b>Alimentazione</b>	230-400V/50Hz
<b>Prod. oraria</b>	kg/h. 150
<b>Piastra in dotazione</b>	mm 4,5
<b>Dimensioni max</b>	mm 450x405xH850 open
<b>Peso netto</b>	kg 47
<b>Dim. imballo</b>	mm 500x500x600
<b>Peso lordo</b>	kg 52