



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## TC 12 RIO

Macchine robuste dalla linea arrotondata, realizzate in acciaio inox AISI 304. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. Ampia tramoggia di carico estraibile. Pulsantiera 24V con inversione di marcia di serie sui modelli CE. Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli. Riduttore ermetico con ingranaggi a bagno d'olio in acciaio temperato e rettificati. Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi: - grande costanza di rendimento e durata del motore - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni - basso indice di riscaldamento per mantenere sempre la carne fresca e inalterata. Ideali come macchine da banco per macellerie, supermercati, laboratori, ristoranti, ecc..



<b>Modello</b>	TC 12 RIO
<b>Potenza</b>	Watt 736 - HP 1
<b>Alimentazione</b>	230-400V/50Hz
<b>Prod.oraria</b>	Kg/h. 150
<b>Piastra in dotazione</b>	mm 4,5
<b>Dimensione max</b>	mm 435x395 h.410
<b>Peso netto</b>	Kg 27
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 500x500x600
<b>Peso lordo</b>	Kg 30



Piastre unger



Pulsantiera IP67 opzionale