



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

TC 22 F

Macchine robuste di linea moderna, realizzate in lega di alluminio anodizzata. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. Interruttore con invertitore di marcia, su richiesta anche a bassa tensione con relé. Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli. Ingranaggi a bagno d'olio in acciaio temprato e rettificato. 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.



Modello	TC 22 F
Potenza	Watt 1102 - Hp 1 1/2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 300
Piastra in dotazione	mm 4,5
Dimensioni max	mm 240x360 h.510
Peso netto	Kg 30
Dimensioni imballo	mm 320x460x460
Peso lordo	Kg 33