

TC 22 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 2.0. 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 $+4^{\circ}\text{C}$; - il potente compressore frigorifero da 150 Watt; - i comandi semplici ed accessibili



Modello	TC 22 FROZEN
Potenza	Watt 1472 / HP 2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione oraria	Kg/h 300
Piastra in dotazione	mm 4,5
Dimensioni max	mm 455x405 h.850 aperto
Peso netto	Kg 48
Dimensioni imballo	mm 500x500x600
Peso lordo	Kg 53



Comandi



Leva fissaggio bocca



Coperchio chiusura tramoggia