



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

TC 32 CHICAGO

Tritacarne di semplice ma robusta costruzione. Corpo e bocca in acciaio inox AISI 304. Tramoggia inox 18/10 con grande capienza dotata di protezione salvamano e micro di sicurezza. Bocche particolarmente corte e studiate per evitare il surriscaldamento del prodotto macinato. Bocche 12 e 22 inox con possibilità di fissaggio rapido a baionetta. Scatola trasmissione a bagno d'olio con quaterna ingranaggi elicoidali in acciaio temperato. Comandi con inversione di marcia di serie. Piastre e coltelli autoaffilanti inox di serie. Disponibile sia in versione per mercati extraeuropei, che CE con comandi a 24 V.



Modello	TC 32 CHICAGO
Potenza	Watt 1470 - Hp 2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 400
Piastra in dotazione	mm 6
Dimensioni max	mm 350x560 h.550
Peso netto	Kg 33
Dimensioni imballo	mm 500x600x420
Peso lordo	Kg 38