



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

TC 22 LA PORTE

Macchine robuste dalla linea moderna, realizzate in acciaio inox 18/8. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. Interruttore con inversione di marcia, su richiesta comandi anche a bassa tensione. 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 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.



Modello	TC 22 LA PORTE
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 400x485 h.520
Peso netto	Kg 40
Dimensioni imballo	mm 520x620x520
Peso lordo	Kg 43