



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

TC 32 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



Potenza	watt/HP 2208-3
Alimentazione	230-400V/50Hz
Prod. oraria	kg/h. 500
Piastra in dotazione	mm 6
Dimensioni max	mm 555x440xH900 open
Peso netto	60 kg
Dim. imballo	mm 500x500x600
Peso lordo	65 kg



Comandi



Leva fissaggio bocca



Coperchio chiusura tramoggia