



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

## TC 32 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. - Microinterruttore sulla bocca per assicurare un giusto montaggio.



<b>Modello</b>	TC 32 LA PORTE
<b>Potenza</b>	Watt 2205 - Hp 3
<b>Alimentazione</b>	230-400V/50Hz
<b>Produzione/h</b>	Kg/h 500
<b>Piastra in dotazione</b>	mm 6
<b>Dimensioni max</b>	mm 400x515 h.570
<b>Peso netto</b>	Kg 42
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 520x620x520
<b>Peso lordo</b>	Kg 47