



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

TC 32 RIO

Macchine robuste dalla linea arrotondata, realizzate in acciaio inox AISI 304. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. Ampia tramoggia di carico estraibile. Pulsantiera 24V con inversione di marcia di serie sui modelli CE. Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli. Riduttore ermetico con 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 32 RIO
Potenza	Watt 2208 - HP 3
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione oraria	Kg/h. 500
Piastra in dotazione	mm 6
Dimensioni max	mm 530x430 h.470
Peso netto	Kg 42
Dimensioni imballo	mm 500x500x600
Peso lordo	Kg 45



Piastre unger



Pulsantiera IP67 opzionale