



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

TC 32 SF

Macchine robuste di 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 invertitore di marcia, su richiesta anche a bassa tensione con relé. 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 temprato e rettificato. 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 SF
Potenza	Watt 2205 - Hp 2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 500
Piastra in dotazione	mm 6
Dimensioni max	mm 355x535 h.600
Peso netto	Kg 41
Dimensioni imballo	mm 520x620x520
Peso lordo	Kg 44