



Hachoir série "barcellona"

Bouche complet et col Inox amovible - Thermo-électrique - Système réfrigéré



TCI22

- Hachoir professionnel indiqué pour les applications les plus variées,
- Idéal pour un usage intensif au service des boucheries, supermarchés et tous les Métiers de bouche,
- Commandes à 24 V IP5,4
- Avec inversion de la rotation (version CE),
- Moteur puissant et ventilé, pour usage constant,
- Réducteur hermétique en bain d'huile, protégé contre les liquides avec un double système d'isolation,
- Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304,
- Système de fixation de la bouche rapide et robuste,
- Disponible avec trou d'introduction rond ou carré,
- Récipient pour filières et couteaux sous la trémie
- Thermomètre digital de contrôle,
- Bouche complète et col inox amovibles pour un nettoyage facile,
- Machine silencieuse,
- Système de refroidissement exclusif avec module thermo-électrique : sans compresseur, sans fréon, économie d'énergie,
- Puissance module thermique : 70 Watt,
- Refroidissement sur col et bouche,
- Température auto-thermostatée,
- Thermomètre digital de contrôle.

Caractéristiques techniques

MODÈLE	TCI22 ICE Q REFRIGÉRÉ
Puissance moteur	1472 W - 2HP Triphasé
Couteau/Hélice	Simple coupe bouche Ø 82 mm
Dim. L x P x H mm	310 x 350 x 615
Débit	250/300 Kg/h
Poids	34 Kg
Voltage	230V/1/50HZ
Code article	TCI22



Cliquez sur le bouton ci-dessus pour télécharger les photos HD. Si vous avez des difficultés à télécharger les images merci de nous contacter par mail : paomulti2@gmail.com ou par téléphone au +33(0)1 55 12 36 50, nous vous les ferons parvenir rapidement.