



Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox

TC22/ICE

Groupe en acier inox

Descriptions

mm (L x P x H)	310 x 350 x 615
kW	1.1
Poids Brut (kg)	36 kg
Voltage	230/1N 50HZ
Hp	1.5
Volume (m ³)	0.18 m ³

Page catalogue : 1107

Page promo : 72

Détails du produit

- Productivité horaire: 350 kg.
- En dotation: grille 4,5 mm et couteau inox.
- Hachoir réfrigéré innovant super-compact, machine silencieuse, puissante et fiable, réalisée en acier inox AISI 304.
- Système de refroidissement exclusif par module thermoélectrique (70 Watt) ou par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche.
- SAV simplifié, pas besoin de frigoriste spécialisé.
- Température auto-thermostatique, température ambiante de travail max. 24°C, thermomètre digital de contrôle.
- Entretien aisé, trémie et col inox amovibles.
- Commandes à basse tension 24V, avec inversion de marche, indice de protection (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'un thermique.
- Réducteur hermétique en bain d'huile protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.

- Ample trémie amovible, en-dessous un compartiment pour rangement des plaques et couteaux.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.