Sirman Spa
Viale dell'Industria 9/11
35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
email: info@sirman.com



Sirman Мясорубки с охлаждением , model TC 22 Barcellona Ice :

Новаторская и суперкомпактная мясорубка охлаждённого мяса.
- Охлаждающая система с термоэлектрическим модулем:
. Без компрессора.
. Без газа.
. С экономией энергии.
- Мощность термоэлектрического модуля: 70 Вт
- Охлаждение горловины для подачи и для выхода.
- Цифровой термометр контроля.
- Съёмные стальные бункер и горловина выхода готовой продукции, для очистки.
- Характеристики TC как для модели Barcellona.
- Любая операция техобслуживание не нуждается в присутствии техника по холодильным установкам.
- Квадратная горловина для подачи для большой производительности повторной обработки.
- Монофазный двигатель с термической защитой.
- Запатентованное быстрое крепление горловины на 32.
- Опции:
. Горловина для полной и частичной системы Унгер.
. Производство гамбургеров.
. Постоянная набивка в оболочку.
. Большой бункер.
. Средние ножки.
. Защита для насадок Ø> 8 мм.



Optional stuffer kit



Optional patty former



Unger Tot.

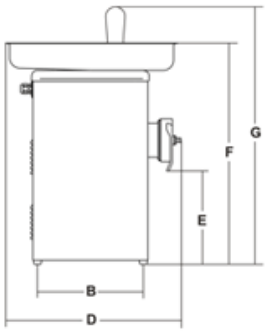


1/2 Unger



спецификация





технические данные

Модель	TC 22 BARCELLONA Q ICE
Мощность	Mn watt 1.100/Hp 1,5 - Tf watt 1.472/Hp 2
Электропитание	230-400V/50Hz
Термоэлектрический модуль питания	watt 70
Часовая производительность	kg/h. 350
Решётка	ø mm 4,5
A	mm 250
B	mm 185
C	mm 310
D	mm 350
E	mm 225
F	mm 540

G	mm 615
Вес нетто	kg 34
Размеры упаковки	mm 720x570x770
Вес брутто	kg 44
HS-CODE	84385000