TCG E : TCG 22 E

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/терки , model TCG 22 E :

- Традиционный комбайн для ресторанов и пиццерий.
- Отполированная конструкция из отлитого под давлением алюминия.
- Проветриваемый двигатель.
- Терочный валик из обработанной стали для работы с продуктами питания.
- Редуктор мясорубки со смазыванием сцепления осуществляется погружением в жидкую смазку.
- Горловина и винт-дозатор из обработанного чугуна для работы с пищевыми продуктами, по заказу также из нержавеющей стали Ai-si 304.
- Насадка и нож из нержавеющей стали.
- Опциональная реверсивная кнопка.
- Модели, соответствующие нормам ЕС:
. Предохранительный микровыключатель на рычаге тёрки.
. Управление IP54 с устройством NVR против случайного включения.
- Опции:
. Тёрочный валик из нержавеющей стали.
. Реверсная кнопка для изменения направления вращения винта.

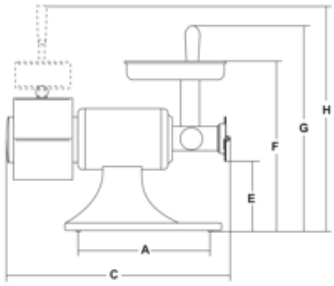


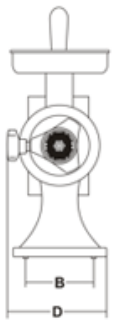
Protection grate / standard s/steel drum



Optional push-button panel with reverse

спецификация





технические данные

Модель	TCG 22 E
Мощность	watt 800 - Hp 1,2
Электропитание	230-400V/50Hz
Часовая производительность	kg/10 min. 33
Решётка	mm 4,5
A	mm 265
B	mm 190
C	mm 620
D	mm 300
E	mm 145
F	mm 455
G	mm 530
H	mm 570
Вес нетто	kg 25
Размеры упаковки	mm 340x620x420
Вес брутто	kg 27
HS-CODE	84385000