

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Hachoir à viande N22 réfrigéré, monobloc inox


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 310 x 350 x 615

Puissance en kw: 1.1

Longueur (mm): 310

Largeur (mm): 350

Hauteur(mm): 615

 Volume: (m³): 0,18

Puissance (cv): 1.5

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques																
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">TC22/ICE</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Débit kg/h</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">350</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Réfrigéré</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1,1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité de production</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">300 -- 399</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">310 x 350 x 615</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	TC22/ICE	Débit kg/h	350	Réfrigéré	Oui	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1,1	Capacité de production	300 -- 399	Dimensions extérieures (en mm)	310 x 350 x 615	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	TC22/ICE																
Débit kg/h	350																
Réfrigéré	Oui																
Type de branchement	Monophasé																
Puissance totale (kW)	1,1																
Capacité de production	300 -- 399																
Dimensions extérieures (en mm)	310 x 350 x 615																
Garantie 1 an sur les pièces incluse																	
<u>Autres informations</u>																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 310 x 350 x 615 Puissance en kw: 1.1 Longueur (mm): 310 Largeur (mm): 350 Hauteur(mm): 615 Volume: (m ³): 0,18 Puissance (cv): 1.5 Branchement: Monophasé	