



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 ТС 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 ножи.
- . Защита для насадок  $\varnothing > 8$  мм.



Optional stuffer kit



Optional patty former



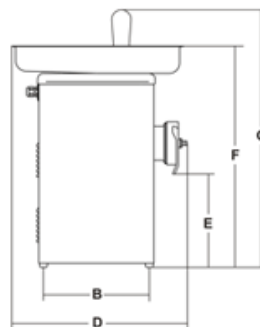
Unger Tot.



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	$\varnothing$ 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