



TC 22-32 COLORADO

picadores de carne

- Estrutura do equipamento totalmente em aço inox AISI 304.
- Potente motor IP 55 com ventilação incorporada para uso contínuo.
- Redutor do picador de carne em banho de óleo com engrenagens retificadas.
- Redutor com duplo sistema de proteção anti líquidos.
- Rápida fixação do bocal sem ferramentas.
- Grupo de peças que entram em contato com a carne em aço inox totalmente removíveis e de fácil limpeza.
- Cuba removível dotada de sistema de segurança.
- Painele de controle 24 Volts IP 54 com inversão.

Opcionais:

- Bocal Unger parcial ou total.
- Painele de controle em inox IP 67.



TC 32 COLORADO

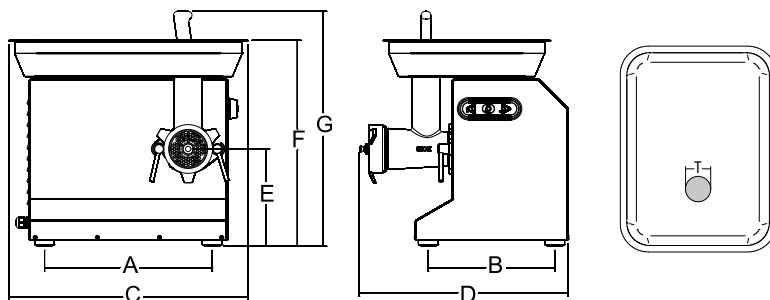


TC 22 COLORADO

Opcional:



FORMAT M
formatadora de hambúrgueres



					A	B	C	D	E	F	G	T			
	watt/Hp	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Colorado	1100/1.5	220 V/60 Hz/1	300	4.5	351	264	500	440	144	445	526	50	32	750x580x800	42
TC 32 Colorado	2.200/3	380 V/60 Hz/3	400	6	401	264	610	465	110	445	543	77	39	750x580x800	49

FORMAT

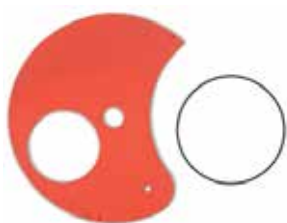
Acessórios hamburgueiras



Format M

APLICÁVEL NOS MODELOS: COLORADO

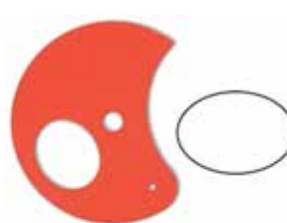
Moldes opcionais



Ø 100 mm / gr 140



Ø 110 mm / gr 155



96x115 mm / gr 130



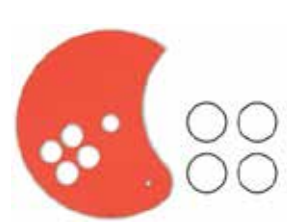
100x100 mm / gr 150



100x125 mm / gr 190



90x117 mm / gr 105



Ø 40 mm / gr 20 (x4)



Regulável 100-200 gr. de rodondo para oval