



# 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.
- Painel de controle 24 Volts IP 54 com inversão.

**Opcionais:**

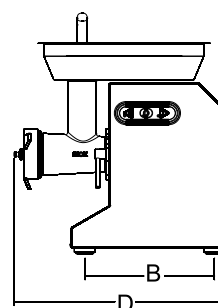
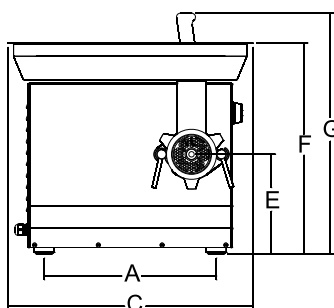
- Bocal Unger parcial ou total.
- Painel de controle em inox IP 67.



TC 32 COLORADO



P. 43



	watt/hp	1ph/3ph	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Colorado	1.470/2	1ph/3ph	300	4.5	350	264	500	437	205	432	490	32	600x500x500	35
TC 32 Colorado	2.205/3	1ph/3ph	400	6	400	264	610	465	190	427	530	39	720x570x770	61



TC 22 COLORADO



Format M opcional

TC 22 COLORADO com formatadora de hambúrgueres opcionais.





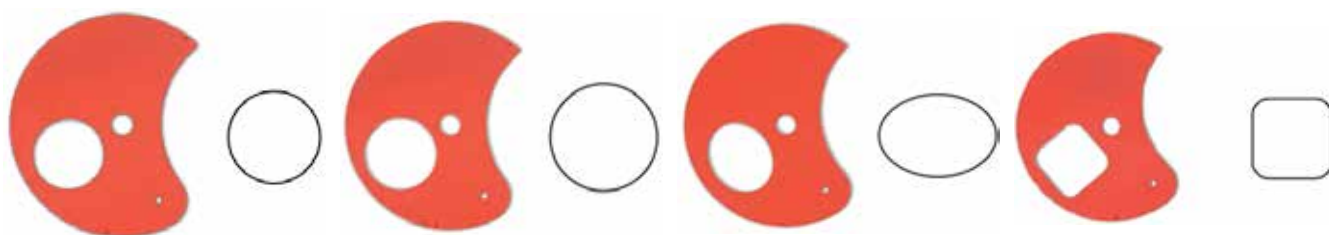
# FORMAT

Acessórios hamburgueiras

**Format M**

Aplicável nos modelos  
COLORADO

Moldes opcionais

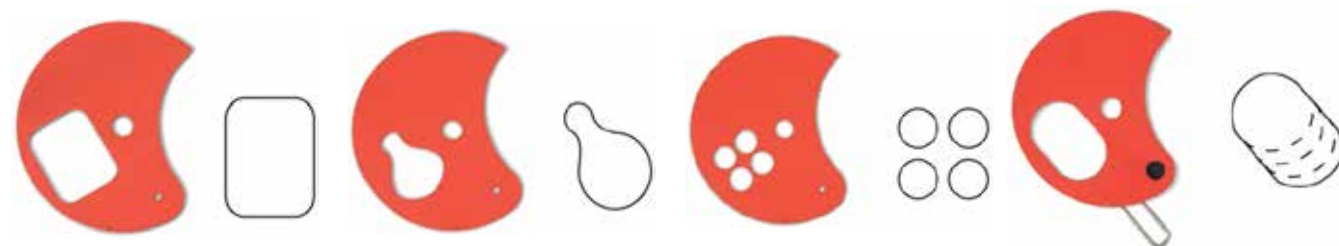


Ø 100 mm / gr 140

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 redondo  
para oval