

Hachoirs Réfrigérés

Refrigerated mincers



DRC H2010



DRC H2010 - DRC C10 - DRC C32/C98

DRC C10



**DRC C32
DRC C98**



DRC C10 / C32 et C98

- ▶ Système de froid de type classique (groupe R134a).
- ▶ Dégivrage automatique.
- ▶ Température autorégulée à 3°C. (Toute nouvelle conception du système de régulation).
- ▶ Poignée de démontage du corps en Inox.
- ▶ Le reconstituteur de steaks réglable (en standard) permet de former des steaks de 100 à 200g avec une mise en route et arrêt automatique
- ▶ Le DRC C10 bénéficie d'un très faible encombrement. Idéale pour les marchés forains et la restauration. Poignée de transport sur l'arrière de la machine.



C10 avec reconstitueur



DRC C98

- ▶ Traditional cooling system (group R134a).
- ▶ 3°C constant auto-regulated temperature. (New conception of the regulation system).
- ▶ Meat tray in stainless steel.
- ▶ Disassembling body handle in stainless steel.
- ▶ The adjustable burger former, allow the production of burger between 100 and 200 grams, with an automatic start and stop button (DRC C10 only).

Plateau de grande capacité



Commande électro-mécanique



DRC H2010

- ▶ Système de froid de type classique (groupe R134a).
- ▶ Dégivrage automatique.
- ▶ Vitrine réfrigérées en froid ventilé.
- ▶ Température autorégulée à 3°C. (Toute nouvelle conception du système de régulation).
- ▶ Réceptacle à viande en Inox.
- ▶ Poignée du démontage du corps en Inox.
- ▶ Carte d'alimentation électrique de nouvelle génération montée sur glissière (SAV facilité).
- ▶ Le reconstituteur de steak réglable (en standard) permet de former des steaks de 100g à 200g avec une mise en route et arrêt automatique.

- ▶ Traditional cooling system (group R134a).
- ▶ 3°C constant auto-regulated temperature. (New conception of the regulation system).
- ▶ Meat tray in stainless steel.
- ▶ Disassembling body handle in stainless steel.
- ▶ The adjustable burger former, allow the production of burger between 100 and 200 grams, with an automatic start and stop button

Modèle	Encombrement (L/mm)	Colisage (Lh/mm)	Poids (kg)	Débit théorique	Puissance moteur	Tension	Système de coupe	Équipement Standard	Options
Model	Dimensions (Lw/mm)	Shipping size (Lwh/mm)	Weight (kg)	Capacity	Power	Voltage	Cutting system	Standard equipment	Option
DRC C10	396.5x330x504	655x460x705	52	300 Kg/h	1,5 CV / 1,1 Kw		UNGER H82	Plaque 3 mm Plate 3 mm	1 phase - 230V ENTERPRISE n°22 Reconstitueur / Burger former
DRC H2010	567 x 567 x 504	900 x 720 x 705	68			Tri 400 V	UNGER H82	Plaque 3 mm Plate 3 mm	ENTERPRISE n°22
DRC C32	610 x 510 x 560	900 x 720 x 705	75				ENTERPRISE n° 32	Plaque 4 mm Plate 4 mm	1 phase - 230V
DRC C98	640 x 510 x 560	900 x 720 x 705	78	600 Kg/h	3 CV / 2,2 Kw		UNGER B98	Plaque 4 mm Plate 4 mm	1 phase - 230V