

# Hachoirs réfrigérés

Refrigerated mincers



**DRC H2010**



DRC H2010 – DRC C10 – DRC C32/C98



**DRC C32**

**DRC C98**

**DRC C10**



## 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.



- 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 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 réfrigérée
- Température autorégulée à 3°C. (nouvelle conception du système de régulation)
- Réceptacle à viande en Inox
- Poignée de 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 100 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 (mm) | Colisage (mm) | Poids (kg) | Débit théorique | Puissance         | Tension | Système de coupe          | Equipement standard          | Options   |
|-----------|-------------------|---------------|------------|-----------------|-------------------|---------|---------------------------|------------------------------|---|
| Model     | Dimensions        | Shipping size | Weight     | Capacity        | Power             | Voltage | Cutting system            | Standard equipment           | Option  |
| DRC C10   | 400x380x530       | 670x480x710   | 52         | 300kg/h         | 1.5CV/HP<br>1.1kW | 3/380V  | UNGER H82                 | Plaque Ø 3mm<br>Plate Ø 3mm  | 1 phase 230V<br>ENTERPRISE 22<br>Reconstituteur / Burger former |
| DRC H2010 | 650x510x570       | 900x720x705   | 68         | 300kg/h         | 1.5CV/HP<br>1.1kW |         |                           |                              | ENTERPRISE 22<br>1 phase 230V                                   |
| DRC C32   | 610x510x560       | 870x700x800   | 75         | 600kg           | 3CV/HP<br>2.2kW   |         | ENTERPRISE 32<br>UNGER 98 | Plaque Ø 4mm<br>Plate Ø 4 mm | 1 phase 230V  |
| DRC C98   | 640x510x560       | 870x700x800   | 78         |                 |                   |         |                           |                              |   |