

# Hachoirs réfrigérés ➤

## ➤ Refrigerated mincers



DRC H2010



DRC C10



DRC C32  
DRC C98

Document non contractuel

Refrigerated mincers

Hachoirs Réfrigérés

## DRC C10 / C32 et C98

- ▶ Système de froid de type classique (groupe R134a).
- ▶ Dégivrage automatique.
- ▶ Plateau de grande capacité.
- ▶ Température autorégulée à 3°C. (Toute nouvelle conception du système de régulation).
- ▶ Poignée de démontage du corps en Inox.

### Pour le hachoir réfrigéré DRC C10 seulement :

- ▶ Réglage de la détection d'arrêt facilité grâce à l'accès frontal.
- ▶ Le reconstituteur de steaks réglable (en standard) permet de former des steaks de 100 à 200g avec une mise en route et arrêt automatique
- ▶ Machine de très faible encombrement. Idéale pour les marchés forains et la restauration.
- ▶ Poignée de transport sur l'arrière de la machine.



**C10 sans reconstitueur**



**DRC C32**

- ▶ *Traditional coding system (group R134a).*
- ▶ *Large size tray.*
- ▶ *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 reconstituor, enable steaks of between 100 and 200 grams to be reconstituted, with an automatic start and stop button (just for DRC C10).*

**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).
- ▶ Réglage de la détection d'arrêt facilité grâce à l'accès frontal.
- ▶ 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 coding 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 reconstituor, enable steaks of between 100 and 200 grams to be reconstituted, with an automatic start and stop button.*

Modèle	encombrement (L / mm)	colisage (Lh/mm)	poids (kg)	débit	Puissance moteur	tension	Système coupe	Équipement standart	Options
<i>Model</i>	<i>Dimensions (Lw/mm)</i>	<i>Shipping size (Lwh/mm)</i>	<i>Weight (kg)</i>	<i>Cutting up</i>	<i>power</i>	<i>voltage</i>	<i>Cutting system</i>	<i>Standart equipment</i>	<i>Option</i>
DRC C10	396.5x330x504	655x460x705	52	300 Kg/h	1,5 CV / 1,1 Kw	Tri 400 V	Double coupe H82	1 Couteau 1 plaque ø 3 mm 1 plaque couteau	- Moteur Mono 230V - Reconstitueur
DRC H2010	567 x 567 x 504	900 x 720 x 705	68	300 Kg/h	1,5 CV / 1,1 Kw	Tri 400 V	Double coupe H82	1 Couteau 1 plaque ø 3mm 1 x plaque couteau	
DRC C32	610 x 510 x 560	900 x 720 x 705	75	600 Kg/h	3 CV / 2,2 Kw	Tri 400 V	Simple coupe n° 32	1 Couteau 1 plaque ø 5mm	- Moteur Mono 230V
DRC C98	640 x 510 x 560	900 x 720 x 705	78	600 Kg/h	3 CV / 2,2 Kw	Tri 400 V	Double coupe B98	1 Couteau 1 plaque ø 5mm 1 x plaque couteau	- Moteur Mono 230V