



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	43
<b>Peso lordo (Kg)</b>	48
<b>Larghezza (mm)</b>	270
<b>Profondità (mm)</b>	410
<b>Altezza (mm)</b>	545

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**TRITACARNE REFRIGERATO "Tipo 22" con gruppo macinazione inox, disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE:**

- ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione;
- refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione alla temp. di + 4°C. con Gruppo Refrigerante interno
- tramoggia fissa;
- struttura in acciaio inox AISI 304;
- comandi frontali;
- gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304;
- produzione oraria tritacarne 150-250 Kg/h;
- gas Refrigerante R134a;
- grande versatilità in dimensioni compatte;
- bloccaggio gruppo di macinazione laterale;
- inversione di marcia.

**Marchio CE**

#### MODELLI DISPONIBILI

**FM-T22REF/M**

**Tritacarne Refrigerato Inox "Tipo 22",  
MONOFASE, V.230/1**

**€ 1.838,22 + IVA**

€ 2.242,63 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**FM-T22REF/T**



**Tritacarne Refrigerato Inox "Tipo 22", TRIFASE,  
V.400/3+N**

**€ 1.789,85 + IVA**

€ 2.183,62 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel  
carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni