



**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 150-250 Kg;
- grande versatilità in dimensioni compatte;
- bloccaggio gruppo di macinazione laterale;
- inversione di marcia.

**Marchio CE**

**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

**MODELLI DISPONIBILI**

**FM-T22REF/M**

**€ 1.838,22 + IVA**

€ 2.242,63 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**Tritacarne Refrigerato Inox "Tipo 22",  
MONOFASE, V.230/1**  
Tritacarne refrigerato "Tipo 22", FIMAR, con gruppo



macinazione inox e comandi frontali, V.230/1, Kw.1,1,  
Peso 43 Kg, dim.mm.270x410x545h

**€ 1.789,85 + IVA**

€ 2.183,62 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel  
carrello

**FM-T22REF/T**



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

Tritacarne refrigerato "Tipo 22", FIMAR, con gruppo  
macinazione inox e comandi frontali, V.400/3+N,  
Kw.1,1, Peso 43 Kg, dim.mm.270x410x545h

**Consegna:** da 4 a 9 giorni