


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,87
Peso netto (Kg)	56
Peso lordo (Kg)	61
Larghezza (mm)	350
Profondità (mm)	530
Altezza (mm)	555

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
TRITACARNE REFRIGERATO "Tipo 32" con gruppo macinazione inox:

- 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;
- tramoggia fissa;
- struttura in acciaio inox AISI 304;
- comandi frontali;
- gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304;
- produzione oraria tritacarne (Kg/h) 300÷500 Kg/h;
- gas Refrigerante R134a;
- grande versatilità in dimensioni compatte;
- bloccaggio gruppo di macinazione laterale;
- inversione di marcia.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-T32REFI	Tritacarne refrigerato "Tipo 32", FIMAR, con gruppo macinazione inox e comandi frontali, V.400/3+N,	€ 2.176,84 + IVA € 2.655,74 IVA incl.

Kw.1,87, Peso 56 Kg, dim.mm.350x530x555h

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni