



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### IMPASTATRICE PER CARNE in ACCIAIO INOX, CAPACITA' MAX 50 Kg:

- **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato;**
- Coperchio inox di serie;
- Microinterruttore su coperchio;
- **Inversione di marcia;**
- Pulsante di emergenza;
- **Leva di ribaltamento vasca** (110°) per facilitarne lo svuotamento;
- **Pala estraibile;**
- Comandi a bassa tensione;
- **Kit ruote** (di cui 2 con freno) di serie.

#### DATI TECNICI:

- Dimensione della vasca mm: 420x395x475h
- Capacità Vasca min/max: 25 - 50 Kg
- Velocità: 30 rpm
- Nr. pale: 1
- Potenza: 0,75 kW (1Hp)
- Alimentazione: 230 / 400 V
- Dimensioni mm: 800x520x1020h
- Peso netto: 80 Kg
- Peso lordo: 97 Kg

**Marchio CE**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Peso netto (Kg)</b>	80

<b>Peso lordo (Kg)</b>	97
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	520
<b>Altezza (mm)</b>	1020

#### MODELLI DISPONIBILI

##### FM-50C1PN/T



##### **FIMAR - Impastatrice carne inox, capacità max 50 Kg, Trifase, V.400/3, mod.50C1PN/T**

Impastatrice carne in acciaio inox, con vasca ribaltabile da 50 Kg, pala rimovibile, V.400/3, Kw.0,75, Peso 80 Kg, dim.mm.800x520x1020h

**€ 1.983,34 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

##### FM-50C1PN/M



##### **FIMAR - Impastatrice carne inox, capacità max 50 Kg, Monofase, V.230/1, mod.50C1PN/M**

Impastatrice carne in acciaio inox, con vasca ribaltabile da 50 Kg, pala rimovibile, V.230/1, Kw.0,75, Peso 80 Kg, dim.mm.800x520x1020h

**€ 2.012,37 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

