



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	43
Peso lordo (Kg)	48
Larghezza (mm)	270
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	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-22REFI/T



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

€ 1.925,29 + IVA

€ 2.348,85 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-22REFI/M



Tritacarne refrigerato "Tipo 22", FIMAR, con gruppo macinazione inox e comandi frontali, V.230/1, Kw.1,1, Peso 43 Kg, dim.mm.270x410x545h

€ 2.070,43 + IVA

€ 2.525,92 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni