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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	32
Peso lordo (Kg)	38
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	310
Altezza (mm)	520

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TRITACARNE PROFESSIONALE CARENATO 'TIPO 22' produzione 250 kg/h, Marca FIMAR:

.

- **struttura e tramoggia in acciaio inox**;
- **gruppo macinazione carne ESTRAIBILE in ACCIAIO INOX AISI 304**;
- bocca ingresso carne 'Tipo 22', diametro 52 mm,
- inversione di marcia;
- riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

In Dotazione:
- sistema enterprice con piastra inox (fori diametro 6 mm) e coltello autoaffilante

Accessori:
- piastre forate e coltelli
- imbuti per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm.

MARCHIO CE

MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI		
FM-22RS/T	**Tritacarne Tipo 22 Professionale Carenato con gruppo macinazione in acciaio inox ESTRAIBILE, bocca ingresso carne diametro 52 mm, TRIFASE, V.400/3+N, Kw 1,1, peso 32 kg, dimensioni mm 410x310x520h**	**€ 890,08** *+ IVA* € 1.085,90 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
FM-22RS/M	**Tritacarne Tipo 22 Professionale Carenato con gruppo macinazione in acciaio inox ESTRAIBILE, bocca ingresso carne diametro 52 mm, MONOFASE, V.230/1, Kw 1,1, peso 32 kg, dimensioni mm 410x310x520h**	**€ 919,10** *+ IVA* € 1.121,30 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni