



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TRITACARNE Professionale CARENATO 'TIPO 32' produzione 500 kg/h, Marca FIMAR:

- **struttura in acciaio inox;**
- **tramoggia e Stampo in acciaio inox;**
- gruppo **macinazione carne in ACCIAIO INOX estraibile;**
- **bocca ingresso carne 'Tipo 32', diametro 76 mm;**
- riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;
- **in dotazione: Stampo inox** Diametro 99 mm con **fori** diametro **6 mm** e **coltello autoaffilante in acciaio inox.**
- **Accessori:** piastre forate e coltelli, imbuto per insaccare diametro 20 mm - 30 mm.
-
- **Norme CE**

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Larghezza (mm)	490
Profondità (mm)	340
Altezza (mm)	530

MODELLI DISPONIBILI



FM32RS-T

Tritacarne CARENATO TIPO 32, gruppo macinazione carne INOX, Resa 500 kg/h, TRIFASE V.380/3

Tritacarne con struttura in acciaio inox, gruppo macinazione e tramoggia in acciaio inox, bocca 'TIPO 32' ingresso carne diametro 52 mm, PRODUZIONE ORARIA 500 kg/h, VERSIONE TRIFASE V 380/3, Kw 2,2, peso 43 kg, dimensioni mm 490x340x530h

€ 1.098,10 + IVA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

FM32RS-M



Tritacarne CARENATO TIPO 32, gruppo macinazione carne INOX, Resa 500 kg/h, MONOFASE V.230/1

Tritacarne con struttura in acciaio inox, gruppo macinazione e tramoggia in acciaio inox, bocca 'TIPO 32' ingresso carne diametro 52 mm, PRODUZIONE ORARIA 500 kg/h, VERSIONE MONOFASE V 230/1, Kw 2,2, peso 53 kg, dimensioni mm 490x340x530h

€ 1.257,73 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

