



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TRITACARNE Professionale 'TIPO 12' produzione 160 kg/h, Marca FIMAR:

- struttura in alluminio lucidato;
- tramoggia e Stampo in acciaio inox;
- gruppo macinazione in ALLUMINIO TOTALMENTE ESTRAIBILE;
- bocca ingresso carne 'Tipo 12', diametro 52 mm;
- riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

In Dotazione:

- Stampo inox Diametro 69 mm con fori diametro 6 mm
- coltello autoaffilante in acciaio inox.

Optional:

- inversione di marcia.

Accessori:

- piastre forate e coltelli
- imbuto per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm
- passapomodoro per passati di verdura.

Marchio CE

Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	20
Peso lordo (Kg)	22
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	290
Altezza (mm)	510

MODELLI DISPONIBILI

FM-12TS-T/A**Tritacarne Tipo 12, Professionale, gruppo Macinazione Carne Alluminio totalmente smontabile, Trifase V.380/3+N**

Tritacarne TIPO 12' con BOCCA di Carico diametro 52 mm, RESA 160 Kg/h, Gruppo macinazione Carne in ALLUMINIO TOTALMENTE SMONTABILE, V. 400/3, Kw.0,75, peso 20 Kg, dim.mm.400x290x510h

€ 425,69 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

FM-12TS-M/A**Tritacarne Tipo 12, Professionale, gruppo Macinazione Carne Alluminio Totalmente Smontabile, Monofase V. 230/1**

Tritacarne TIPO 12' con BOCCA di Carico diametro 52 mm, RESA 160 Kg/h, Gruppo macinazione Carne in ALLUMINIO TOTALMENTE SMONTABILE, V. 230/1, Kw.0,75, peso 20 Kg, dim.mm.400x290x510h

€ 449,88 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni