



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 ALLUMINIO 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
- 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

FM-32RS-T/A



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

Tritacarne con struttura in acciaio inox, gruppo macinazione in alluminio, 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

€ 943,30 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

FM-32RS-M/A



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

Tritacarne con struttura in acciaio inox, gruppo macinazione in alluminio, 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

€ 1.102,94 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

