



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- **struttura** in alluminio lucidato;
- **tramoggia e Stampi** in acciaio inox;
- **gruppo macinazione** in ACCIAIO INOX estraibile;
- **bocca ingresso carne 'Tipo 22'**, diametro 52 mm;
- riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;
- **in dotazione: Stampo inox** Diametro 82 mm con **fori** diametro 6 mm e **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 verdure.
-
- **Norme CE**

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	25
Peso lordo (Kg)	27
Larghezza (mm)	450
Profondità (mm)	290
Altezza (mm)	520

MODELLI DISPONIBILI

FM22SN-T



Tritacarne Tipo 22, gruppo Macinazione Carne Inox Estraibile, Resa 250 Kg/ora, Trifase V. 380/3+N

Tritacarne 'TIPO 22', con BOCCA di carico diametro 52 mm, RESA 250 Kg/h, Gruppo macinazione Carne in Acciaio Inox ESTRAIBILE, TRIFASE V. 380/3+N, Kw 1,1
Dim. mm 450x290x520h

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM22SN-M



Tritacarne Tipo 22, gruppo Macinazione Carne Inox Estraiibile, Resa 250 Kg/ora, Monofase V. 230/1

Tritacarne TIPO 22', con BOCCA di carico diametro 52 mm, RESA 250 Kg/h, Gruppo macinazione Carne in Acciaio Inox ESTRAIBILE, MONOFASE V. 230/1, Kw 1,1
Dim. mm 450x290x520h

Consegna: da 4 a 9 giorni