

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



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;
- o bocca ingresso carne 'Tipo 22', diametro 52 mm;
- o riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;
- o 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, imbuti 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 Estraibile, 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