



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TRITACARNE REFRIGERATO "Tipo 22" con gruppo macinazione inox, disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE:

- ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione;
- refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione alla temp. di + 4°C. con Gruppo Refrigerante interno
- tramoggia fissa;
- struttura in acciaio inox AISI 304;
- comandi frontali;
- gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304;
- produzione oraria 150-250 Kg;
- grande versatilità in dimensioni compatte;
- bloccaggio gruppo di macinazione laterale;
- inversione di marcia.

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	43
Peso lordo (Kg)	48
Larghezza (mm)	270
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	545

MODELLI DISPONIBILI

FM-T22REF/M



Consegna: da 4 a 9 giorni

**Tritacarne Refrigerato Inox "Tipo 22",
MONOFASE, V.230/1**

Tritacarne refrigerato "Tipo 22", FIMAR, con gruppo macinazione inox e comandi frontali, V.230/1, Kw.1,1, Peso 43 Kg, dim.mm.270x410x545h

FM-T22REF/T



Consegna: da 4 a 9 giorni

**Tritacarne Refrigerato Inox "Tipo 22", TRIFASE,
V.400/3+N**

Tritacarne refrigerato "Tipo 22", FIMAR, con gruppo macinazione inox e comandi frontali, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 43 Kg, dim.mm.270x410x545h