



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-T32REF	Tritacarne refrigerato "Tipo 32", FIMAR, con gruppo macinazione inox e comandi frontali, V.400/3+N, Kw.1,87, Peso 56 Kg, dim.mm.350x530x555h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
TRITACARNE REFRIGERATO "Tipo 32" con gruppo macinazione inox:

- 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;
- tramoggia fissa;
- struttura in acciaio inox AISI 304;
- comandi frontali;
- gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304;
- grande versatilità in dimensioni compatte;
- bloccaggio gruppo di macinazione laterale;
- inversione di marcia.

Marchio CE
SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,87
Peso netto (Kg)	56
Peso lordo (Kg)	61
Larghezza (mm)	350
Profondità (mm)	530
Altezza (mm)	555