

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-STAMPO22/8	Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 82, per tritacarne Mod.22 - con fori diametro 8 mm	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

	ACCESSORI/OPTIONAL	
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-22SN-T/A	Fimar - Tritacarne Tipo 22, Professionale con gruppo macinazione in ALLUMINIO ESTRAIBILE, mod.22/SN Tritacarne TIPO 22', con BOCCA di carico diametro 52	Consegna: da 4 a 9 giorni

Dim. mm 450x290x520h

dimensioni mm 630x305x510h



FIMAR - Tritacarne-Grattugia "Tipo 22", Professionale, Gruppo Macinazione Carne in ALLUMINIO TOTALMENTE SMONTABILE,Mod.22/AE Abbinato TRITACARNE / GRATTUGIA TIPO 22' in Alluminio Lucidato, Produzione : TRITACARNE 250 Kg/h, GRATTUGIA 40 Kg/h, con GRUPPO MACINAZIONE CARNE TOTALMENTE SMONTABILE, V. 380/3+N, Kw 1,1,

mm, RESA 250 Kg/h, Gruppo macinazione Carne ESTRAIBILE in Alluminio, MONOFASE V. 230/1, Kw 1,1

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-AB22AT-T



FIMAR - Tritacarne-Grattugia "Tipo 22" Carenato, Professionale, Gruppo Macinazione carne Inox completamente SMONTABILE, Mod.22/AT
Abbinato TRITACARNE / GRATTI IGIA TIPO 22' in Alluminio

Abbinato TRITACARNE / GRATTUGIA TIPO 22' in Alluminio Lucidato, Produzione : TRITACARNE 250 Kg/h, GRATTUGIA 40 Kg/h, con GRUPPO MACINAZIONE CARNE INOX TOTALMENTE SMONTABILE, Monofase o

Trifase - dimensioni mm 560x430x480h

Consegna: da 4 a 9 giorni