



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PULISCICOZZE da banco con carica da 10/18 Kg, dotata di:

- **struttura in acciaio inox** e materiali plastici adatti al contatto alimentare;
- **coperchio in policarbonato alimentare trasparente** per il controllo delle fasi di lavorazione;
- **microinterruttori di sicurezza** su coperchio superiore e su bocca di uscita;
- **pulsante di scarico** del prodotto;
- **piattello a spazzole (PPC)** e velocità ridotta che consentono una pulizia più delicata delle cozze;
- **lavaggio continuo**, che consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina;
- sistema manuale di estrazione del piattello;
- timer da 0 a 4 minuti;
- **capacità produttiva 220 Kg/h**;
- **in dotazione: piattello a spazzole estraibile.**

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	40
Peso lordo (Kg)	51
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	930

MODELLI DISPONIBILI



FIMAR - Technochef, Puliscicozze Professionale, capacità carico Kg 10/18, TRIFASE, V.400/3
Puliscicozze, capacità produttiva Kg/h 220, carico cozze Kg 10/18, V 400/3, Kw 0,90, dimensioni mm 400x770x930h

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-LCN/18M/M

FIMAR - Technochef, Pulisciozze Professionale, capacità carico Kg 10/18, MONOFASE, V.230/1
Pulisciozze, capacità produttiva Kg/h 220, carico cozze Kg 10/18, V 230/1, Kw 0,90, dimensioni mm 400x770x930h

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL**CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****FMPPC**

FIMAR - Technochef - Piattello a spazzole per cozze, Mod.PPC
Piattello a spazzole per cozze, adatto per Pulisciozze Mod.LCN-LCF 5/10/18

Consegna: da 3 a 6 giorni