



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	43
peso bruto (Kg)	48
ancho (mm)	270
profundidad (mm)	410
altura (mm)	545

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA "Tipo 22" con grupo triturador de acero inoxidable, disponible en versión MONOFÁSICA y TRIFÁSICA :

- ideal para carnicerías , supermercados y restauración de tamaño mediano;
- refrigeración de la tolva , el cuello de alimentación y la unidad de molienda a la temperatura. de +4°C. con grupo frigorífico interno
- tolva fija;
- Estructura de acero inoxidable AISI 304 ;
- controles frontales ;
- Unidad de molienda de acero inoxidable AISI 304 ;
- producción horaria de picadoras de carne 150-250 Kg/h ;
- Gas refrigerante R134a ;
- gran versatilidad en dimensiones compactas;
- bloqueo lateral del grupo de molienda;
- Cambio de sentido .

marca CE

MODELOS DISPONIBLES

FM-T22REF/M

Picadora de Carne Refrigerada Acero Inoxidable "Tipo 22", MONOFASICA, V.230/1

€ 1.838,22

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



FM-T22REF/T



**Picadora de Carne Refrigerada Acero Inoxidable
"Tipo 22", TRIFASICA, V.400/3+N**

€ 1.789,85

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días