



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MOLINILLO DE CAFÉ COMBINADO/RALLADOR PROFESIONAL:

- Estructura de aluminio pulido o pintado;
- Campanas de plástico irrompibles;
- Ajuste manual de la campana;
- Molinillos de acero rectificadas;
- Perilla de ajuste del espesor de corte;
- Tapón de bolsa;
- Botón de inicio digital;
- Tarjeta electrónica de 24 voltios;
- Disponible en versiones monofásica o trifásica.

DATOS TÉCNICOS :

- Producción horaria: café 10 kg / queso 50 kg
- Tamaño de muela Ø 65 mm
- RPM 1400
- Potencia kW 0,75
- Dimensiones mm (AnxPrxAI) 260x500x650h

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	20
peso bruto (Kg)	23
ancho (mm)	260
profundidad (mm)	500
altura (mm)	650

MODELOS DISPONIBLES



**FAMA - Molinillo/Rallador de Café Profesional,
rendimiento horario: café 10 Kg / queso 50 Kg,
Trifásico, V.400/3, mod.FGC104**

Molinillo/rallador de café profesional combinado,
producción horaria: café Kg.10 / queso 50 Kg, Rpm
1400, V.400/3, Kw.0,75, Peso 20 Kg,
dim.mm.260x500x650h

€ 760,27

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



**FAMA - Molinillo/Rallador de Café Profesional,
producción horaria: café 10 Kg / queso 50 Kg,
Monofásico, V.230/1, mod.FGC105**

Molinillo/rallador de café profesional combinado,
producción horaria: café Kg.10 / queso 50 Kg, Rpm
1400, V.230/1, Kw.0,75, Peso 20 Kg,
dim.mm.260x500x650h

€ 789,08

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días