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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,1
peso neto (Kg)	32
peso bruto (Kg)	38
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	310
altura (mm)	520

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PICADORA DE CARNE PROFESIONAL TIPO 22 250 kg/h de producción marca FIMAR :

.

- **Estructura y tolva de acero inoxidable** ;
- **Grupo picador de carne DESMONTABLE en ACERO INOXIDABLE AISI 304** ;
- Boca de entrada de carne 'Tipo 22', diámetro 52 mm,
- marcha atrás;
- Reductor de engranajes en baño de aceite.

Incluido :
- Sistema empresarial con placa de acero inoxidable (diámetro de agujeros de 6 mm) y cuchilla autoafilable

Accesorios :
- placas perforadas y cuchillos
- Embudos para embutición diámetro 15 mm - 20 mm - 30 mm.

MARCA CE

HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES		
FM-22RS/T	**Picadora de carne profesional tipo 22 con grupo picador de acero inoxidable DESMONTABLE, diámetro entrada carne 52 mm, TRIFÁSICA, V.400/3+N, Kw 1,1, peso 32 kg, dimensiones mm 410x310x520h**	**€ 890,08** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FM-22RS/M	**Picadora de carne profesional tipo 22 con grupo picador de acero inoxidable DESMONTABLE, diámetro de entrada de carne 52 mm, MONOFÁSICA, V.230/1, Kw 1,1, peso 32 kg, dimensiones mm 410x310x520h**	**€ 919,10** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días