



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PICADORA CARENATO profesional 'TIPO 32' producción 500 kg/h, marca FIMAR:

- estructura de acero inoxidable ;
- tolva y molde de acero inoxidable ;
- Unidad de molienda de carne extraíble de **ACERO INOXIDABLE** ;
- entrada de carne 'Tipo 32', diámetro 76 mm ;
- reductor con engranajes en baño de aceite;
- suministrado con: molde de acero inoxidable de 99 mm de diámetro con orificios de 6 mm de diámetro y cuchillo de acero inoxidable autoafilable .
- **Accesorios:** placas perforadas y cuchillos, embudos para embolsar diámetro 20 mm - 30 mm.
-
- **Normas CE**

HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

ancho (mm)	490
profundidad (mm)	340
altura (mm)	530

MODELOS DISPONIBLES

FM32RS-T



Picadora de carne CARENATO TIPO 32, unidad de picado de carne de acero inoxidable, rendimiento 500 kg / h, TRIFÁSICA V.380 / 3

Picadora de carne con estructura en acero inoxidable, grupo picador y tolva en acero inoxidable, boca 'TYPE 32', diámetro entrada carne 52 mm, PRODUCCIÓN HORARIA 500 kg/h, VERSIÓN TRIFÁSICA V 380/3, Kw 2,2, peso 43 kg, dimensiones mm 490x340x530h

€ 1.098,10

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

FM32RS-M



Picadora de carne CARENATO TIPO 32, unidad de picado de carne de acero inoxidable, rendimiento 500 kg / h, MONOFÁSICA V.230 / 1

Picadora de carne con estructura de acero inoxidable, grupo picador y tolva de acero inoxidable, boca 'TYPE 32', diámetro entrada carne 52 mm, PRODUCCIÓN HORARIA 500 kg/h, VERSIÓN MONOFÁSICA V 230/1, Kw 2,2, peso 53 kg , dimensiones mm 490x340x530h

€ 1.257,73

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

