


DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
PICADORA DE CARNE PROFESIONAL 'TIPO 22' producción 250 kg/h, marca FIMAR:

- estructura de aluminio pulido ;
- tolva y molde en acero inoxidable ;
- unidad de molienda de **ACERO INOXIDABLE** completamente **DESMONTABLE** ;
- boca de entrada de carne 'Tipo 22', diámetro 52 mm ;
- engranaje reductor con engranajes en baño de aceite;
- **suministrado: molde de acero inoxidable de 82 mm de diámetro (agujeros de 6 mm de diámetro) y cuchillo autoafilable de acero inoxidable .**
- **Opcional:** marcha atrás.
- **Accesorios:** placas y cuchillas perforadas, embudos para relleno de diámetro 15 mm - 20 mm - 30 mm.
-
- **Normas CE**

HECHO EN ITALIA
FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	25
peso bruto (Kg)	27
ancho (mm)	450
profundidad (mm)	290
altura (mm)	520

MODELOS DISPONIBLES
FM22TE-T

Picadora de carne 'TIPO 22', Grupo picador de carne desmontable de acero inoxidable, RENDIMIENTO 250 Kg/h, Trifásica V. 380/3
Entrega

Picadora de carne con estructura de aluminio pulido, grupo triturador y tolva de acero inoxidable, TIPO 22 diámetro entrada carne 52 mm, PRODUCCIÓN HORARIA 250 kg/h, VERSIÓN TRIFÁSICA V 380/3, Kw 1,1, peso 25 kg, dimensiones 450x290x520h mm



Picadora de carne 'TIPO 22', Unidad de picadora de carne desmontable de acero inoxidable, RENDIMIENTO 250 Kg/h, Monofásica V 230/1

Entrega

Picadora de carne con estructura de aluminio pulido, unidad de molienda y tolva de acero inoxidable, TIPO 22 diámetro entrada carne 52 mm, PRODUCCIÓN HORARIA 250 kg/h, VERSIÓN MONOFÁSICA V 230/1, Kw 1,1, peso 25 kg, dimensiones 450x290x520h mm