



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MOLINO DE CAFÉ COMBINADO/RALLADOR PROFESIONAL:

- Estructura de aluminio pulido o pintado;
- Campanas de plástico irrompibles;
- Ajuste manual a la campana;
- Amoladoras de acero rectificado;
- perilla de ajuste del espesor de corte;
- Tapón de bolsa;
- Botón de arranque digital;
- placa electrónica de 24 voltios;
- Disponible en versión monofásica o trifásica.

DATOS TÉCNICOS :

- Producción horaria: café 10 Kg / queso 50 Kg
- Tamaño de rueda Ø mm 65
- Rpm 1400
- Potencia kW 0,75
- Dimensiones mm (LxPxH) 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

FM-FGC104**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

Entrega d 4 a 9 días

FM-FGC105**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

Entrega d 4 a 9 días