



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR DE CARNE con CARRO, 2 PALAS, capacidad 50 Kg, disponible en versión MONOFÁSICA o TRIFÁSICA :

- Estructura de acero inoxidable ;
- 2 palas de procesamiento de acero inoxidable ;
- Tanque de procesamiento con inclinación de 90° ;
- Potente motor asíncrono ventilado ;
- unidad de control de 24 voltios;
- Engranajes helicoidales en baño de aceite ;
- Tapa con micro de seguridad;
- Ruedas bloqueables disponibles.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	100
peso bruto (Kg)	113
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	565
altura (mm)	1040

MODELOS DISPONIBLES

FA-FIC50B/T



FAMA - Batidora de carne con carro de acero inoxidable, 2 palas, capacidad 50 Kg, Trifásica, V.400/3, mod.FIC50B/T

Batidora de carne en acero inoxidable con carro, capacidad 50 Kg, cubeta basculante, 2 cuchillas de acero inoxidable, V.400/3, Kw.1,8, Peso 100 Kg, dim.mm.800x565x1040h

Entrega de 8 a 15 días

FA-FIC50B/M



FAMA - Batidora de carne con carro de acero inoxidable, 2 palas, capacidad 50 Kg, Monofásica, V.230/1, mod.FIC50B/M

Batidora de carne en acero inoxidable con carro, capacidad 50 Kg, cubeta basculante, 2 cuchillas de acero inoxidable, V.230/1, Kw.1,8, Peso 100 Kg, dim.mm.800x565x1040h

Entrega de 8 a 15 días