



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE avec CHARIOT, 1 LAME, capacité 30 Kg, disponible en version MONOPHASÉE ou TRIPHASÉE :

- **Structure en acier inoxydable ;**
- **Pelle de traitement en acier inoxydable ;**
- **Cuve de traitement inclinable à 90° ;**
- **Moteur asynchrone ventilé puissant ;**
- Unité de commande 24 volts ;
- **Engrenages hélicoïdaux à bain d'huile ;**
- Couvercle avec micro de sécurité ;
- **Roues verrouillables** disponibles.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	40
poids brut (Kg)	45
largeur (mm)	720
profondeur (mm)	360
hauteur (mm)	1030

MODÈLES DISPONIBLES

FA-FIC30MC/T



FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 30 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.FIC30MC/T

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 30 Kg, bol basculant, lame inox, V.400/3, Kw.0,75, Poids 40 Kg, dim.mm.720x360x1030h

€ 2.688,08

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FA-FIC30MC/M



**FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable
avec chariot, capacité 30 Kg, Monophasé,
V.230/1, mod.FIC30MC/M**

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 30 Kg, bol
basculant, lame inox, V.230/1, Kw.0,75, Poids 40 Kg,
dim.mm.720x360x1030h

€ 2.765,11

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours