



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE avec CHARIOT, 1 LAME, capacité 50 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)	80
poids brut (Kg)	93
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	460
hauteur (mm)	1020

MODÈLES DISPONIBLES

FA-FIC50M/T



FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, 1 pelle, capacité 50 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.FIC50M/T

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 50 Kg, bol basculant, lame inox, V.400/3, Kw.1,5, Poids 80 Kg, dim.mm.800x460x1020h

€ 2.867,07

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FA-FIC50M/M



**FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable
avec chariot, 1 pelle, capacité 50 Kg, Monophasé,
V.230/1, mod.FIC50M/M**

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 50 Kg, bol
basculant, lame inox, V.230/1, Kw.1,5, Poids 80 Kg,
dim.mm.800x460x1020h

€ 2.944,09

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours