



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	20
poids brut (Kg)	23
largeur (mm)	260
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	650

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MOULIN À CAFÉ COMBINÉ/RÂPE PROFESSIONNELLE :

- Structure en aluminium poli ou peint ;
- Cloches en plastique incassables ;
- Ajustement manuel à la cloche ;
- Meuleuses en acier rectifié;
- Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe ;
- Bouchon de sac ;
- Bouton de démarrage numérique ;
- Carte électronique 24 volts ;
- Disponible en version monophasée ou triphasée.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Production horaire : café 10 kg / fromage 50 kg
- Taille de meule Ø 65 mm
- Tr/min 1400
- Puissance kW 0,75
- Dimension mm (LxPxH) 260x500x650h

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FGC104



FAMA - Moulin/Râpe à Café Professionnel,
rendement horaire : café 10 Kg / fromage 50 Kg,
Triphasé, V.400/3, mod.FGC104

€ 760,27

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-FGC105



FAMA - Moulin/Râpe à Café Professionnel,
rendement horaire : café 10 Kg / fromage 50 Kg,
Monophasé, V.230/1, mod.FGC105

€ 789,08

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours