



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	23
poids brut (Kg)	26
largeur (mm)	260
profondeur (mm)	650
hauteur (mm)	650

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MOULIN/RÂPE À CAFÉ COMBINÉ et POIVRIER PROFESSIONNEL :

- 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+poivre 10+10Kg / fromage 50Kg
- Taille de meule Ø 65 mm
- Tr/min 1400
- Puissance kW 0,75
- Dimension mm (LxPxH) 260x650x650h

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FGCP104



FAMA - Moulin/Râpe à Café Professionnel et Poivre, rendement horaire: café-poivre 10+10 Kg / fromage 50 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.FGCP104

€ 894,37

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-FGCP105



FAMA - Moulin/Râpe à Café Professionnel et Poivre, rendement horaire: café-poivre 10+10 Kg / fromage 50 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.FGCP105

€ 929,83

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours