



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	49
poids brut (Kg)	58
largeur (mm)	700
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	1020

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE en ACIER INOXYDABLE, CAPACITÉ MAX 30 Kg :

- **Structure entièrement en acier inoxydable sablé ;**
- Couvercle en acier inoxydable de série ;
- **Micro-interrupteur** sur le couvercle ;
- **Demi-tour ;**
- Bouton d'urgence;
- **Inclinaison du réservoir (110°)** pour faciliter la vidange ;
- **Pelle amovible ;**
- Commandes basse tension ;
- **Kit de roues** (dont 2 avec freins) de série.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Dimensions de la baignoire (mm) : 380x300x390h
- Capacité du réservoir min/max : 25 - 30 kg
- Vitesse : 30 tr/min
- Nombre de lames : 1
- Puissance : 0,75 kW (1 CV)
- Alimentation : 400 V

- Dimensions mm: 700x420x1020h
- Poids net : 49 kg
- Poids brut : 58 kg

• **marquage CE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-30C1P	Mélangeur à viande en acier inoxydable, avec cuve basculante de 30 kg, lame amovible, V.400/3, Kw.0,75, poids 49 kg, dim.mm.700x420x1020h	€ 1.814,04 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

