



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MIXEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE, CAPACITÉ MAX 50 Kg :

- **Structure entièrement en acier inoxydable sablé ;**
- Couvercle standard en acier inoxydable ;
- Micro-interrupteur sur le couvercle ;
- **Sens inverse ;**
- Bouton d'urgence;
- **Levier d'inclinaison du bol (110°)** pour faciliter le vidage ;
- **pelle amovible ;**
- Commandes basse tension ;
- **Kit de roues standard** (dont 2 avec freins).

DONNÉES TECHNIQUES :

- Dimensions du réservoir mm : 420x395x475h
- Capacité min/max du réservoir : 25 - 50 Kg
- Vitesse : 30 tr/min
- Nbre de lames : 1
- Puissance : 0.75kW (1Hp)
- Alimentation : 230 / 400V
- Dimensions mm : 800x520x1020h
- Poids net : 80 Kg
- Poids brut : 97 Kg

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	80

poids brut (Kg)	97
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	1020

MODÈLES DISPONIBLES

FM-50C1PN/T



FIMAR - Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité max 50 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.50C1PN/T

Mélangeur à viande en acier inoxydable, avec bol basculant de 50 Kg, lame amovible, V.400/3, Kw.0,75, Poids 80 Kg, dim.mm.800x520x1020h

€ 1.983,34

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FM-50C1PN/M



FIMAR - Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité max 50 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.50C1PN/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable, avec bol basculant de 50 Kg, lame amovible, V.230/1, Kw.0,75, Poids 80 Kg, dim.mm.800x520x1020h

€ 2.012,37

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

