



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMBINÉ MOULIN À CAFÉ/RÂPE PROFESSIONNELLE :

- Structure en aluminium poli ou peint ;
- Cloches en plastique incassables ;
- Réglage manuel de la cloche ;
- Broyeurs en acier au sol;
- 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 roue Ø mm 65
- tr/min 1400
- Puissance kW 0,75
- Dimensions mm (LxPxH) 260x500x650h

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

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

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FGC104



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

Moulin à café/râpe professionnel combiné, production horaire : café Kg.10 / fromage 50 Kg, Rpm 1400, V.400/3, Kw.0,75, Poids 20 Kg, dim.mm.260x500x650h

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**

Moulin à café/râpe professionnel combiné, production horaire : café Kg.10 / fromage 50 Kg, Rpm 1400, V.230/1, Kw.0,75, Poids 20 Kg, dim.mm.260x500x650h

Livraison 4 à 9 jours