



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMBINÉ MOULIN/RÂPE À CAFÉ et POIVRE PROFESSIONNEL :

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

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

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

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
Combiné Râpe et Moulin à Poivre Professionnel, production horaire: café-poivre Kg.10+10 / fromage 50 Kg, Rpm 1400, V.400/3, Kw.0,75, Poids 23 Kg, dim.mm.260x650x650h

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
Combiné Râpe et Moulin à Poivre Professionnel, production horaire: café-poivre Kg.10+10 / fromage 50 Kg, Rpm 1400, V.230/1, Kw.0,75, Poids 23 Kg, dim.mm.260x650x650h

Livraison 4 à 9 jours