



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE avec CHARIOT, 2 LAMES, capacité 50 Kg, disponible en version MONOPHASÉ ou TRIPHASÉ :

- **Structure en acier inoxydable ;**
- **2 pelles de transformation en acier inoxydable ;**
- **Cuve de traitement inclinable à 90° ;**
- **Puissant moteur asynchrone ventilé ;**
- unité de contrôle 24 volts;
- **Engrenages hélicoïdaux à bain d'huile ;**
- Couvercle avec micro de sécurité;
- **Roulettes verrouillables disponibles.**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	100
poids brut (Kg)	113
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	565
hauteur (mm)	1040

MODÈLES DISPONIBLES

FA-FIC50B/T



FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, 2 pales, capacité 50 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.FIC50B/T

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 50 Kg, cuve basculante, 2 pales inox, V.400/3, Kw.1,8, Poids 100 Kg, dim.mm.800x565x1040h

Livraison 8 à 15 jours

FA-FIC50B/M



Livraison 8 à 15 jours

**FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable
avec chariot, 2 pales, capacité 50 Kg, Monophasé,
V.230/1, mod.FIC50B/M**

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 50 Kg,
cuve basculante, 2 pales inox, V.230/1, Kw.1,8, Poids
100 Kg, dim.mm.800x565x1040h