

# IMPASTACARNE

## MEAT KNEADERS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Potente motore asincrono ventilato • Centralina a 24 volt • Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Coperchio con micro di sicurezza
- Vasca di lavorazione ribaltabile 90° • Pala di lavorazione in acciaio inox • Disponibili ruote con blocco • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Stainless steel bodywork • Powerful asynchronous ventilated motor • 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security • Oil immersed gears • Safety micro switch on the lid • Folding mixing tank • Stainless steel mixing shovel • Wheels available • CE approved • Proudly Made in Italy



### FIC 100B

100 kg bipala completa di carrello  
100 kg double mixing arm fitted on blocking wheels

codice prodotto product code

VERSIONE MOTORE MONOFASE MAGGIORAZIONE SINGLE PHASE MOTOR SURCHARGE

CARRELLO PER IMPASTACARNE: H. CARRELLO SENZA RUOTE 50CM H. CARRELLO COMPRESO DI RUOTE 95CM  
MEAT KNEADER TROLLEY: MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT 50 CM MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT INCLUSIVE OF WHEELS 95CM

NORME CE / CE APPROVED

FIC100B

FICC

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità Capacity (kg)	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	Dimensione prodotto Product dimensions (kg/h)
<b>FIC 100B</b>	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,40)	100	110,0	B. 1160 D. 565 H. 1040