

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



	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)
FIC 30M	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0	B. 720 D. 360 H. 570
FIC 30MC				45,0	B. 720 D. 360 H. 1030

FIC 30M

30 kg monopala da banco | 30 kg bench top single mixing arm
codice prodotto product code

FIC 30MC

30 kg monopala completa di carrello | 30 kg single 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

FIC30M

FIC30MC

FICC