

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 <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Capacità <i>Capacity (kg)</i>	Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	Dimensione prodotto <i>Product dimensions (kg/h)</i>
FIC 50M	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	50	80,0	B. 800 D. 460 H. 1020
FIC 50B		1,80 (2,40)		100,0	B. 800 D. 565 H. 1040

FIC 50M

50 kg monopala completa di carrello | 50 kg single mixing arm fitted on blocking wheels

codice prodotto *product code*

FIC 50B

50 kg bipala completa di carrello | 50 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

FIC50M

FIC50B

FICC