

# 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)

**FIC75M**

230/50 - 230-400/50

1,50 (2,00)

75

85,0

B. 980 D. 460 H. 1020

### FIC 75M

75 kg monopala completa di carrello

75 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

**FIC75M**

**FICC**