



# IMPASTACARNE E INSACCATRICI

STAINLESS STEEL MEAT KNEADER AND SAUSAGE FILLERS



## IMPASTACARNE

- Struttura in acciaio inossidabile
- Indicato per macellerie
- Potente motore asincrono ventilato
- Centralina a 24 volt
- Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Coperchio con micro di sicurezza
- Vasca di lavorazione ribaltabile
- Pala di lavorazione in acciaio inossidabile
- Disponibili ruote - Norme CE - Fabbricato in Italia

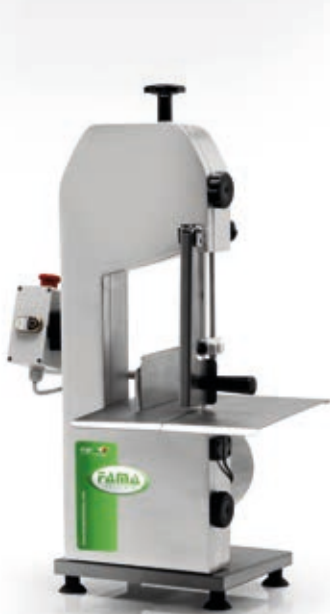
- Professional equipment
- Stainless steel bodywork
- Particularly suited for butcheries
- Powerful asynchronous ventilated motor
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Oil immersed gears - Safety micro switch on the lid
- Folding mixing tank - Stainless steel mixing shovel
- Wheels available - CE approved - Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Capacità Capacity	Peso Netto Net weight
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg
<b>FIC 30M</b>	360	720	570	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0
<b>FIC 30MC</b>	360	720	1030	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	45,0
<b>FIC 50M</b>	460	800	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	50	80,0
<b>FIC 50B</b>	565	800	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	50	100
<b>FIC 75M</b>	460	980	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	75	85
<b>FIC 100B</b>	565	1160	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	100	110
<b>FIC 120B</b>	630	1100	1080	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	120	120



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



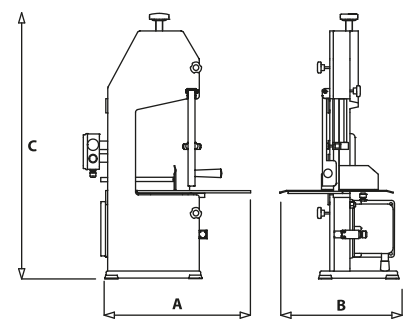
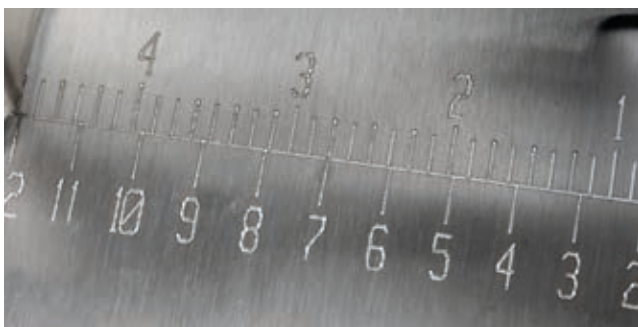
SEGAOSSA ANODIZZATO **1830**



SEGAOSSA VERNICIATO **1550**

- Apparecchio ad uso esclusivo professionale
- Destinato a macellerie, pescherie, grandi comunità,
- Fusione di alluminio anodizzato o verniciato
- Lama in acciaio di produzione nazionale
- Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile
- Spingi carne - Pulegge calibrate
- Rapido sblocco puleggia superiore
- Tendi lama registrabile
- Micro di protezione - Apparecchio certificato
- Norme CE - Fabbricato in Italia

- *Professional heavy duty equipment*
- *Particularly suited for butcheries, fish shops, large community*
- *Fusion made from anodized or polished aluminium*
- *Italian make Steel blade*
- *Wide stainless steel working surface*
- *Meat pusher - Gauged pulley*
- *Upper pulley easy unlock - Adjustable blade stretcher*
- *Safety micro switch - Certified equipment*
- *CE approved - Proudly Made in Italy*



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Altezza taglio Cutting height	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	mm	kg	mm
<b>ANODIZZATO 1550</b>	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
<b>ANODIZZATO 1830</b>	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000
<b>VERNICIATO 1550</b>	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
<b>VERNICIATO 1830</b>	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000

**SEGAOSSA VERNICIATO 1830**