



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 - Fabbriato 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
FIC 30M	360	720	570	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0
FIC 30MC	360	720	1030	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	45,0
FIC 50M	460	800	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	50	80,0
FIC 50B	565	800	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	50	100
FIC 75M	460	980	1020	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	75	85
FIC 100B	565	1160	1040	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	100	110
FIC 120B	630	1100	1080	230/50 - 230-400/50	1,80 (2,50)	120	120



SEGAOSSA

BAND BONE SAW



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



SEGAOSSA ANODIZZATO **1550**



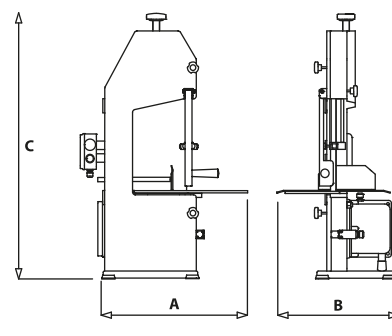
SEGAOSSA ANODIZZATO **1830**



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 - Fabbriato 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
ANODIZZATO 1550	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
ANODIZZATO 1830	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000
VERNICIATO 1550	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
VERNICIATO 1830	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000

SEGAOSSA VERNICIATO 1830