



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

KOMBINIERTE KAFFEEMÜHLE/REIBE und PROFESSIONELLER PFEFFER:

- Struktur aus poliertem oder lackiertem Aluminium;
- Unzerbrechliche Kunststoffglocken;
- Manuelle Anpassung an die Glocke;
- Mahlwerke aus geschliffenem Stahl;
- Einstellknopf für die Schnittstärke;
- Taschenstopper;
- Digitaler Starterknopf;
- 24-Volt-Elektronikplatine;
- Erhältlich in einphasiger oder dreiphasiger Ausführung.

TECHNISCHE DATEN :

- Stündliche Produktion: Kaffee+Pfeffer 10+10Kg / Käse 50Kg
- Radgröße Ø mm 65
- Drehzahl 1400
- Leistung kW 0,75
- Abmessungen mm (LxPxH) 260x650x650h

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	23
Bruttogewicht (Kg)	26
Breite (mm)	260
Tiefe (mm)	650
Höhe (mm)	650

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FGCP104



FAMA - Professionelle Kaffeemühle/Reibe und Pfeffer, Stundenleistung: Kaffee-Pfeffer 10+10 Kg / Käse 50 Kg, Dreiphasig, V.400/3, Mod.FGCP104

Lieferung 4 bis 9 Tage

Professionelle kombinierte Reibe und Pfeffermühle,
Stundenleistung: Kaffee-Pfeffer Kg.10+10 / Käse 50 Kg,
U/min 1400, V.400/3, Kw.0,75, Gewicht 23 Kg,
Abm.mm.260x650x650h

FM-FGCP105



FAMA - Professionelle Kaffeemühle/Reibe und Pfeffer, Stundenleistung: Kaffee-Pfeffer 10+10 Kg / Käse 50 Kg, Einphasig, V.230/1, Mod.FGCP105

Lieferung 4 bis 9 Tage

Professionelle kombinierte Reibe und Pfeffermühle,
Stundenleistung: Kaffee-Pfeffer Kg.10+10 / Käse 50 Kg,
U/min 1400, V.230/1, Kw.0,75, Gewicht 23 Kg,
Abm.mm.260x650x650h