



solo per professionisti

Sirman Spa
Viale dell'Industria 9/11
35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
email: info@sirman.com

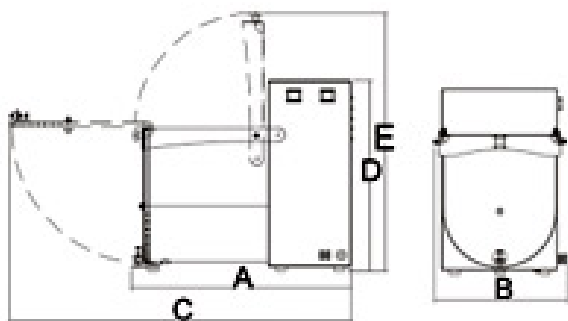


Sirman Фаршемешалки , model IP 20 M :

- Практичные и компактные, идеальны для небольшого количества фарша, подходят как для мясных магазинов, так и для ресторанов.
- Конструкция из нержавеющей стали inox Aisi 304.
- Редуктор в масляной ванне с закаленным и отшлифованным червячным зацеплением.
- Система защиты шестерен оснащена двойным маслоотражателем.
- Вентилируемые асинхронные двигатели IP x5.
- Крышка с защитным микровыключателем.
- Лопатка из нержавеющей стали inox Aisi 304 легко снимается без использования специальных инструментов.
- Устройства управления IP54 с инверсией.



спецификация



технические данные

Модель	IP 20 M
Мощность	watt 370 - Hp 0,5
Электропитание	1ph
Размеры ванны	mm 270x300
Ёмкость ванночки	lt 28 - kg 20
A	mm 554
B	mm 330
C	mm 845
D	mm 646
E	mm 634
Вес нетто	kg 22
Размеры упаковки	mm 720x570x750
Вес брутто	kg 30
HS-CODE	84385000