

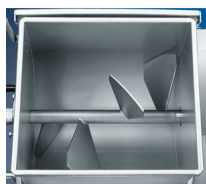


Sirman Spa  
 Viale dell'Industria 9/11  
 35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy  
 Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688  
 email: info@sirman.com



Sirman Фаршемешалки , model IP 50 :

- Конструкция с опорой и колёсами из нержавеющей стали AISI 304.
- Опрокидывающаяся чаша для разгрузки.
- Лопасть из нержавеющей стали AISI 304 легко снимается, без инструментов.
- Двойная редукторная система подачи передача с зубчатыми ремнями.
- Пульт управления IP54 с реверсом.
- Крышка с предохранительным микровыключателем.
- Однолопастевая система.
- Простая и быстрая.
- Идеально подходит для замешивания твёрдого теста и салата.
- Двухлопастевая система идеально подходит для свежего мяса:
- Быстрое замешивание благодаря эксклюзивной системе со скребком.
- Минимальная загрузка 10% от ёмкости чаши.

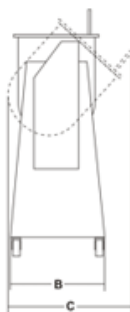
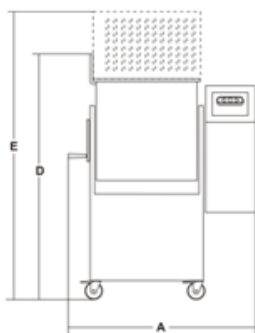


IP M



S/steel IP67 controls

спецификация



технические данные

Модель	IP 50 M - IP 50 B
Мощность	Watt 1500 - Hp 2
Электропитание	230-400V/50Hz
Размеры ванны	mm 400x470
Ёмкость ванночки	Lt. 88 - Kg 50
A	mm 840
B	mm 500
C	mm 750
D	mm 1075
E	mm 1280
Вес нетто	kg 100
Размеры упаковки	mm 1200x670x1300
Вес брутто	kg 120
HS-CODE	84385000