



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

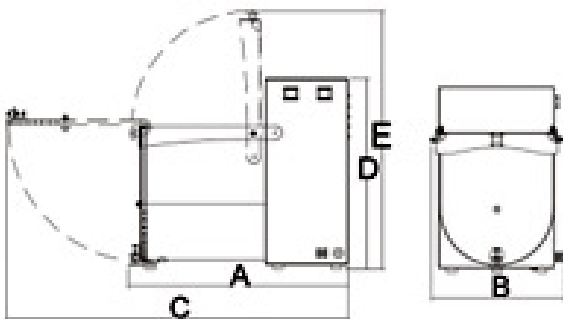


Sirman Mezcladoras Carne , modelo IP 10 M :

- Prácticas y compactas. Ideales para pequeñas masas, ya sea para carnicería o restauración.
- Fabricadas en acero inoxidable Aisi 304.
- Reductor por baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificandos.
- Sistema de protección de los engranajes con doble chapa antisalpicaduras.
- Motores asíncronos ventilados IP x5.
- Tapa con micro-interruptor de seguridad.
- Pala de acero inoxidable Aisi 304 fácilmente desmontable sin herramientas.
- Mandos IP54 con inversión.



Hoja de datos



Datos técnicos

Modelo	IP 10 M
Potencia	watt 180 - Hp 0,25
Alimentaci3n	1ph
Dimensiones cuba	mm 200x250
Capacidad cuba	lt 14 - kg 10
A	mm 472
B	mm 255
C	mm 757
D	mm 410
E	mm 565
Peso neto	kg 18
Embalaje	mm 800x600x500
Peso bruto	kg 22
HS-CODE	84385000