

SKU: 40802900

Sirman

Impastatrici Carne Modello IP20Man



Descrizione

Impastatrice per la lavorazione della carne

Costruzione in acciaio inox Aisi 304, pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione. Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati. Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.

Specifiche Tecniche

- 2 velocità di impasto:
- 1:1 in presa diretta con la pala
- 1:3 per impasti più tenaci.
- Dimensioni vasca mm 270x300
- Capacità kg 20
- A mm 360
- B mm 175
- C mm 400
- D mm 273
- E mm 403
- F mm 527

- G mm 340
- Peso netto kg 13

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40.3
Capacità LT	28
Lunghezza (cm)	52.7
Profondità (cm)	34