

SKU: Master60Y12

Sirman

Tritacarne Modello Master60Y12 4 PS
Mescolatore Capacità vasca Kg 60 / lt. 80
Produzione oraria Kg/h. 850-1000



Descrizione

Tritacarne Mescolatore Sirman

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua con 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore, riduttori angolari ermetici a bagno d'olio, micro di sicurezza su coperchio vasca e auto-apertura coperchio gestita da pistoni ad aria

Specifiche Tecniche

- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC
- Gruppo macinazione:
- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra su 42.

- A mm 685
- B mm 732
- C mm 247
- D mm 655
- E mm 1416
- F mm 1694

Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox
- protezione bocca interbloccata per piastre con foro
- > 8 mm
- bocca unger parziale o totale inox

Comandi FULL CONTROL con:

- funzionamento temporizzato
- inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore

Possibilità di collegamento accessori quali:

- .pedaliera
- .hamburgatrice semiautomatica Format S
- .hamburgatrice automatica Format A

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	141.6
Lunghezza (cm)	68.5
Profondità (cm)	73.2