

Maszynka do mielenia mięsa i mieszadła 30 kg Master 30 Y12 FULL CONTROL, Sirman 40843541I1233

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: Sirman40843541I1233

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**45 297,33 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Maszynki do mielenia mięsa i mieszadła Sirman, model Master 30 Y12, wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304, oferując możliwy natrysk powłoki dla dodatkowej ochrony. Wyposażono je w dwa niezależne silniki IP x5: jeden do mielenia, drugi do mieszania, a także w wodoodporną, kątową przekładnię w kąpielii olejowej i bezpiecznik na pokrywce mieszadła. Dzięki elementom sterującym z ochroną IP 67, można bezpiecznie korzystać z funkcji takiej jak opcjonalny ruch wsteczny. Układ mielenia z hartowanej stali przystosowano do dużych obciążeń, a jego demontaż jest prosty i nie wymaga narzędzi, co ułatwia opatentowany system wykrywania płyt na 42. Wśród standardowych akcesoriów znajdziemy samoostrzący nóż i płytę 6 mm, a także narzędzia do demontażu; opcjonalnie dostępne są także osłony przeciwbryzgowe i zabezpieczenia dla płyt o większej średnicy, oraz różne formaty mocowania prasy do hamburgerów.

Master 30 Y12 Zasilanie TC: 2940W – 4 KM Zasilanie IP: 1102W - 1,5 KM Źródło zasilania: 400V/50Hz Pojemność zbiornika: 30 kg – 42 l Standardowa płyta: ø 4,5 mm Obroty: TC: 200 rpm / IP: 30 rpm Wydajność/godz.: 600-850 kg/godz. A: 644 mm B: 658 mm C: 247 mm D: 589 mm E: 1243 mm F: 1477 mm Masa netto: 140 kg Wymiary transportowe: 870x840x1700 mm Masa brutto: 165 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Pojemność (kg): 30

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 140

Wydajność (kg/h): 850

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



