

IP 10-20 M

impastatrici per carne

meat mixers



IP 20 M

IP 10 M

- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

Opzioni:

- Pala per canederli su IP 20 M

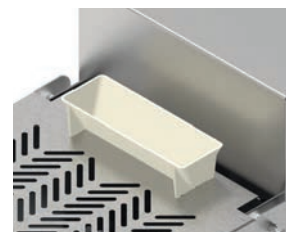
- Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.
- AISI 304 stainless steel body.
- Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.
- Gear box with double sealing system.
- IP x5 ventilated, asynchronous motors.
- Safety microswitch on the cover.
- Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).
- IP54 controls with inversion.

Options:

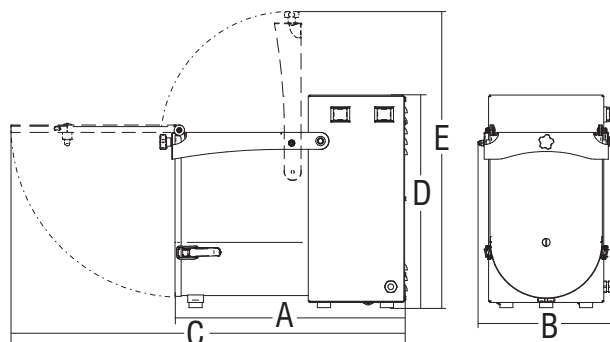
- Canederli shovel for IP 20 M



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



Tramoggia per aggiunta ingredienti
Feed tray for add ingredients



	watt/l/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	600x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	20/15	515	337	845	465	633	27	750x580x800	30