

IP 50L RT BA

impastatrici per carne

meat mixers



La lavorazione con sistema bipala garantisce da sempre un impasto più veloce, più omogeneo e quindi con minor surriscaldamento della carne. Sirman, attenta alle esigenze dei professionisti della carne, porta per prima questa tecnologia in una macchina compatta, da banco, facile da usare e da igienizzare.

- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Pulsanti inox IP 67 con inversione di marcia
- Motore con riduttore ermetico a bagno d'olio
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato totalmente smontabile
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Coperchio smontabile interbloccato

Opzionale:

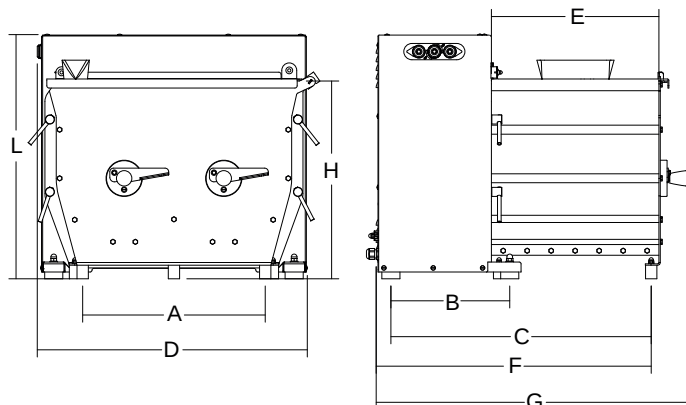
- Scheda di controllo con 2 automatismi:
 - programma con auto stop 1 minuto
 - programma con inversione da 2 minuti

Processing with a two-blade system has always guaranteed a faster, more homogeneous mixture and therefore less overheating of the meat. Sirman, focused on the needs of meat professionals, is the first to bring this technology into a compact, countertop machine that is easy to use and sanitize.

- AISI 304 stainless steel body and sides
- IP 67 stainless steel controls with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Totally removable tank in anodized aluminum profile
- Removable AISI 304 stainless steel blades (no tools required)
- Easily removable Interlocked cover

Optional:

- Control board with 2 automatisms:
 - program with automatic stop 1 minute
 - program with 2 minute inversion



					A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/HP	1ph	mm	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50L RT BA	750/1	1ph	370x490	50	403	263	575	596	370	629	725	437	540	78,2	840x840x830	94,2