



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	27
peso bruto (Kg)	30
ancho (mm)	515
profundidad (mm)	337
altura (mm)	465

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA DE CARNE EN ACERO INOXIDABLE con DEPÓSITO DE 15 kg, ideal para MASAS PEQUEÑAS, tanto en CARNICERÍA como en HOSTELERÍA:

- Construcción en **acero inoxidable Aisi 304**;
- **Hoja de acero inoxidable Aisi 304** fácilmente **desmontable** sin herramientas;
- **Reductor en baño de aceite** con engranajes helicoidales templados y rectificados;
- Sistema de protección de engranajes con doble sello de aceite;
- Motores asíncronos ventilados IP x5;
- Tapa con micro de seguridad;
- Controles IP54 con inversión;
- **Práctico y compacto** .

DATOS TÉCNICOS :

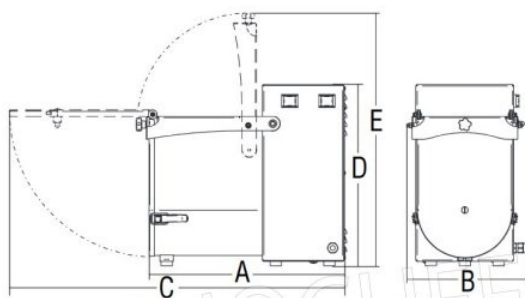
- Potencia: 370 vatios - 0,5 HP
- Alimentación: 230 V
- Dimensiones del tanque: mm 270x300
- Capacidad del tanque: 20 lt - 15 kg
- Dimensiones: 515 x 337 x 465 mm

- Peso neto: 27 kg
- Peso bruto: 30 kg

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-IP20M	Amasadora de carne de acero inoxidable, capacidad del recipiente 15 Kg, cuchilla de acero inoxidable extraíble, V.230/1, Kw.0.37, Peso 27 Kg, dim.mm.515x337x465h	€ 1.027,27 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días





	kWh/24h	l/h	mm	l/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	585	18	800x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x680x600	30