



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	27
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	515
Tiefe (mm)	337
Höhe (mm)	465

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

EDELSTAHL-FLEISCHMISCHER mit 15 kg TANK, ideal für KLEINE TEIGE, sowohl in der METZGEREI als auch im GASTRONOMIE:

- Konstruktion aus **Edelstahl Aisi 304**;
- **Klinge aus rostfreiem Stahl AISI 304** , leicht **abnehmbar** ohne Werkzeug;
- **Ölbadgetriebe** mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen;
- Getriebeschutzsystem mit doppelter Öldichtung;
- IP x5 belüftete Asynchronmotoren;
- Deckel mit Sicherheitsmikro;
- IP54-Steuerung mit Umkehrung;
- **Praktisch und kompakt** .

TECHNISCHE DATEN :

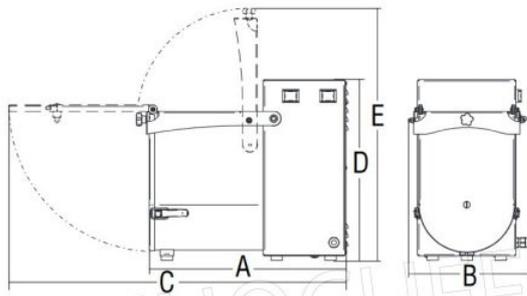
- Leistung: 370 Watt - 0,5 PS
- Stromversorgung: 230 V
- Tankabmessungen: mm 270x300
- Tankinhalt: 20 l - 15 kg
- Abmessungen: 515 x 337 x 465 mm
- Nettogewicht: 27 kg

◦ Bruttogewicht: 30 kg

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-IP20M	Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 15 kg, abnehmbare Klinge aus Edelstahl, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 27 kg, Maße mm.515x337x465h	€ 1.027,27 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage





	kW/3p		mm	kg	mm	mm	mm	mm	mm	bar	°C	kg
IP 10 M	180/0.25	1pm	200x250	15/10	438	255	751	406	585	18	800x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1pm	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x600x600	30