



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE CARNE INOX con VASCA da 50 Kg:

- **Moderno design e robusta struttura in AISI 304** a forte spessore;
- **Vasca ribaltabile** con **sistema di blocco automatico** e blocco di sicurezza;
- **Ruote inox girevoli e con freno;**
- Sistema classico con 2 alberi affiancati;
- **Pale in acciaio inox AISI 304** facilmente rimovibili senza attrezzi;
- **Carter con protezione totale** della parte riduttori/comandi;
- **Riduttore a bagno d'olio** con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati;
- Protezioni dei liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore;
- **Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:**
 - marcia avanti e indietro,
 - automatismo con autospegnimento,
 - automatismo con inversione di serie;
- **Coperchio in acciaio inox** con micro di sicurezza;
- **Carico minimo 40% capienza vasca;**
- **Ideale per impasti duri e insalate.**

DATI TECNICI:

- Potenza 370/550 W
- Alimentazione: 230/400 V
- Dimensioni vasca: 420x500 mm
- Capacità vasca: 88 l - 50 kg
- Dimensioni: 810 x 630 x 1030 mm
- Peso netto: 85 kg
- Peso lordo: 109,5 kg

Accessori/Optional:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	85
Peso lordo (Kg)	109,5
Larghezza (mm)	810
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	1030

MODELLI DISPONIBILI



SI-50XPBA/T

SIRMAN - Impastatrice carne inox, Vasca da 50 Kg, Trifase, V.400/3, mod.50XPBA/T
Impastatrice carne in acciaio inox, capacità vasca 50 Kg, pale inox rimovibili, V.400/3, Kw.0,55, Peso 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

€ 3.960,58 + IVA

€ 4.831,91 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



SI-50XPBA/M

SIRMAN - Impastatrice carne inox, Vasca da 50 Kg, Monofase, V.230/1, mod.50XPBA/M
Impastatrice carne in acciaio inox, capacità vasca 50 Kg, pale inox rimovibili, V.230/1, Kw.0,37, Peso 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

€ 4.098,34 + IVA

€ 4.999,97 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



SI-TRM

SIRMAN - Tramoggia per aggiunta ingredienti
Tramoggia per aggiunta ingredienti, per impastatrici carne mod.IP30M / IP50M

€ 19,34 + IVA

€ 19,34 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 3 a 6 giorni



Ribaltamento vasca
Tank overturn

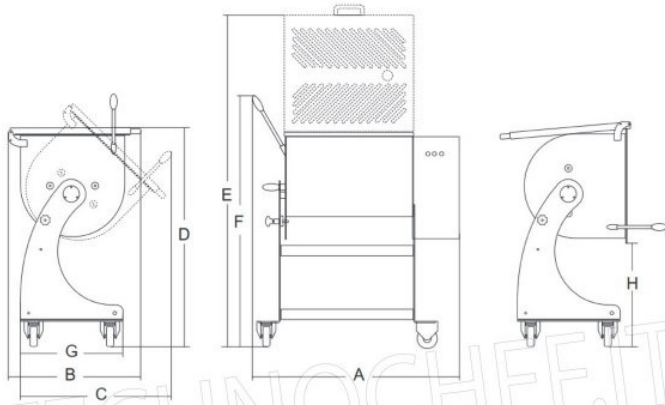




Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale
Control system: 2 prest programs + manual use



					A	B	C	D	E	F	G	H			
	max/3ph				mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA	1ph 370(0.5)(2) 3ph 550(0.75)(2)	1ph/3ph	420x600	88/90	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA	1ph 370(0.5)(2) 3ph 550(0.75)(2)	1ph/3ph	620x600	110/89	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	129.5
IP 120 XP BA	1ph 750(1)(2) 3ph 1.100(1.5)(2)	1ph/3ph	660x650	162/120	1082	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	153
IP 180 XP BA	3ph 1.100(1.5)(2)	3ph	995x650	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5