

IP 20-30L MAN

impastatrice manuale per carne

manual meat mixers



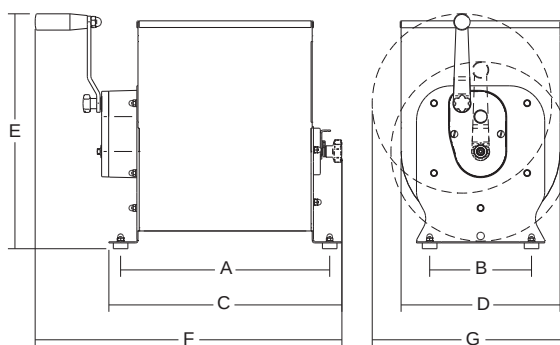
IP 20L MAN



IP 30L MAN

- Vasca in profilo di alluminio anodizzato e fianchi in acciaio inox AISI 304
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
 - 1:1 in presa diretta con la pala
 - 1:3 per impasti più tenaci.

- Tank in anodized aluminum profile and sides in stainless steel AISI 304
- IP 67 stainless steel buttons control with reverse
- Motor with hermetic reducer in oil bath
- Speed reducer with tempered and ground gears.
- Gear protection system with double lip seal.
- AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.
- 2 mixing speeds:
 - 1:1 direct drive with the blade
 - 1:3 for stronger mixes.



	mm	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
IP 20L Man	270x295	20	333	183	358	325	439	513	340	11.5
IP 30L Man	270x370	30	408	183	443	325	439	589	340	13.5