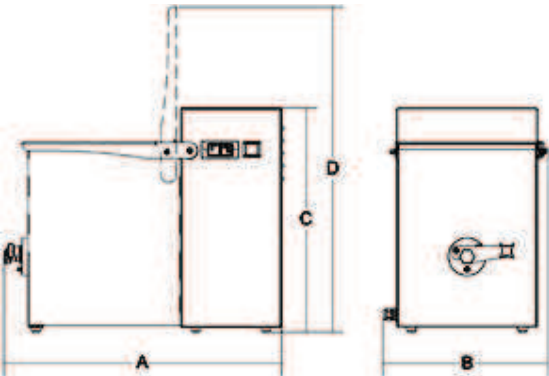


Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che risotrazione

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.



Modello	IP 20 M
Potenza	w att 370 - Hp 0,5
Alimentazione	230V/50Hz
Dimensioni vasca	mm 270x300
Capacità vasca	kg 20 - lt 28
A	mm 554
B	mm 330
C	mm 445
D	mm 646
Peso netto	kg 27
Dimensioni imballo	-
Peso lordo	-