



solo per professionisti

Sirman Spa
Viale dell'Industria 9/11
35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
email: info@sirman.com

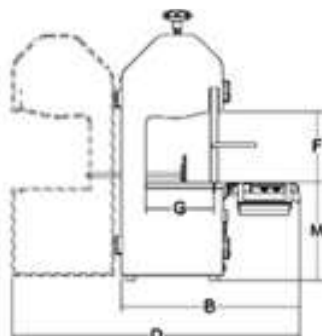
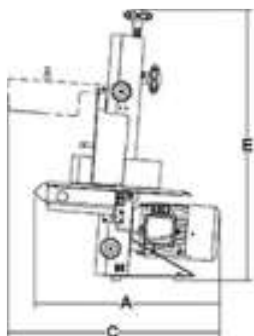


Sirman Пилы для резки мяса , model SO 1650 F3 :

- Машины простых и крепких линий, надежны и просты в применении.
- Самонесущая конструкция выполнена из анодированного алюминиевого литья, блестящая, гигиеничная и антикоррозийная.
- Укомплектована столом, толкающим и порционным устройствами из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Команды управления 24 В с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз двигателя (CE).
- Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива.
- Максимальное прилегание резака к шкиву за счет полукруглой формы шкива и идеальной регулировки.
- Герметичные подшипники на верхнем шкиве.
- Упрощенная очистка за счет двух особых конструкторских решений:
- Все электрические компоненты имеют класс защиты IP x5 или выше
- раскрутив две рукоятки, можно извлечь резак, верхний шкив и опору шкива, таким образом открывается беспрепятственное пространство для доступа.
- Мощные асинхронные двигатели с вентиляцией на 4 полюса, защищены непроницаемым маслоотражателем.
- Закаленные резак от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса.



спецификация



технические данные

Модель	SO 1650 F3
Длина лезвия	mm 1650
Двигатель	1ph - Hp 1,5 / rpm 1400 3ph - Hp 2 / rpm 1400
Ø Шкив	mm 210
Рабочая поверхность	mm 430x475
A	mm 530
B	mm 600
C	mm 640
D	mm 950
E	mm 915
F	mm 249
G	mm 200
M	mm 305
Вес нетто	kg 39
Размеры упаковки	mm 720x570x1200
Вес брутто	kg 51

HS-CODE	84385000
---------	----------