

30C1P
50C1PN-50C2PN
75C1PN-95C2PN



30C1P



50C2PN

Impastatrici per carne

MEAT MIXER
MELANGEUR À VIANDE
FLEISCH MISCHMASCHINEN
AMASADORAS PARA CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

- IT Impastatrici per carne. **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato** - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili - kit ruote (di cui 2 con freno) di serie.
- EN Meat kneader. **Sanded stainless steel structure** - micro switch on lid - reverse function - emergency stop button - tank tilting (110°) for easy emptying - removable blades. Wheel kit (2 of which with brake) as standard.
- FR Mélangeurs de viande. **Corps entièrement en acier inox sablé** - micro-interrupteur sur le couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - cuve basculante (110°) pour faciliter le vidage - lames amovibles - kit roue (dont 2 avec frein) de série.
- DE Fleischmixer. **Gehäuse komplett aus sandgestrahltem Edelstahl** - Mikroschalter am Deckel - Umkehrgetriebe - Notaus-Schalter - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln. Radsatz (davon 2 mit Bremse) serienmäßig.
- ES Amasadoras de carne. **Estructura completamente de acero inoxidable arenado** - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - botón de emergencia - el recipiente se puede volcar (110°) para facilitar su vaciado - palas extraíbles. Kit de ruedas (2 con freno) en el equipamiento de serie.
- RU Мясной смеситель. **Корпус из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой** - Микропереключатель на крышке машины - Реверс - Аварийный выключатель - Наклон трубы (110°) облегчение опорожнения - съемные лопасти. Колесная пара (2 с тормозом) в стандартной комплектации.



PALE ESTRAIBILI / REMOVABLE BLADES / СЪЕМНЫЕ ЛОПАСТИ



50C1PN-50C2PN

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

	30C1P	50C1PN	50C2PN	75C1PN	95C2PN
	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		
	230-400V/3/50Hz				
	230V/1N/50Hz		-		
	25-30 Kg	25-50 Kg		35-75 Kg	50-95 Kg
		420 x 395 x 475(h) mm	420 x 500 x 380(h) mm	620 x 395 x 475(h) mm	795 x 500 x 380(h) mm
	30 rpm				
	700 x 420 x 1020(h) mm	800 x 520 x 1020(h) mm	800 x 570 x 1040(h) mm	980 x 520 x 1020(h) mm	1160 x 570 x 1040(h) mm
	1	1	2	1	2
	49 Kg	80 Kg	100 Kg	85 Kg	110 Kg
	58 Kg	97 Kg	117 Kg	102 Kg	127 Kg
	760 x 520 x 1160(h) mm	1220 x 670 x 1150(h) mm			
	0,045m³	0,940 m³			