



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



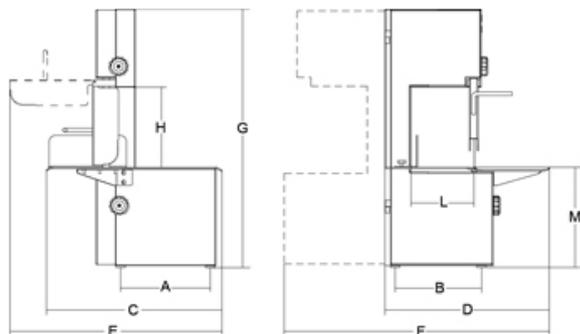
Sirman Пилы для резки мяса , model SO 1650 Inox :

- Конструкция из нержавеющей стали марки AISI 304.
 - Ящик для сбора отходов взаимоблокирующийся и доступный снаружи.
 - Легкоснимаемая дверца для упрощения очистки.
 - Калиброванные шкивы из алюминия с алмазным напылением.
 - Герметичные подшипники на верхнем шкиве.
 - Мощные асинхронные двигатели с вентиляцией и с герметичным маслоотражателем.
 - Команды управления 24 В с микровыключателем на дверце и ящике, блок управления с дублированием и тормоз двигателя (CE).
 - Быстрое разблокирование верхнего шкива упрощает очистку и замену резака.
 - Легкоснимаемые и легкозаменяемые скребки.
 - Монофазные двигатели с теплзащитой на серийных моделях.
 - Мойка струей воды (не под высоким давлением).
 - Команды управления из нержавеющей стали IP 67.
 - Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса.
- Опции:
- Скользящая тележка.
 - Быстрые двигатели для специальной резки замороженного продукта.
 - Шкив SO1650 из нержавеющей стали AISI 304.



Hermetic upper pulley

спецификация



технические данные

Модель	SO 1650 INOX
Длина лезвия	mm 1650
Двигатель	Hp 1,5 - r.p.m. 1400
◆ Шкив	mm 210
Рабочая поверхность	mm 430x545
A	mm 342
B	mm 296
C	mm 545
D	mm 510
E	mm 658
F	mm 840
G	mm 816
H	mm 250
L	mm 197
M	mm 320
Вес нетто	Kg 47
Размеры упаковки	mm 570x720x1020

Вес брутто	Kg 59
HS-CODE	84385000