Bremen : SO 1650 Bremen Basic

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



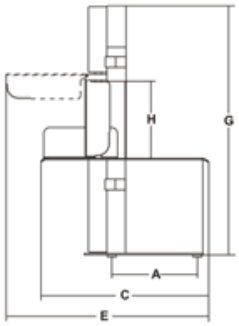
Sirman Пилы для резки мяса , model SO 1650 Bremen Basic :

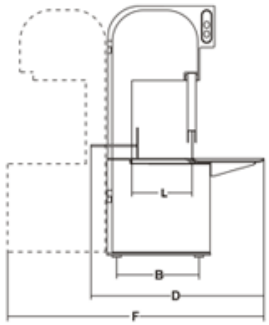
- Машина элегантных, надежных линий, проста в применении.
- Самонесущая конструкция выполнена из анодированного алюминиевого литья.
- Обшивка двигателя, дверца и рабочий стол из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Толкающее и порционное устройства в комплекте.
- Самонатягивающийся верхний шкив с герметично защищенными подшипниками.
- Команды управления 24 В с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз двигателя (CE).
- Максимальная простота и точность при регулировке шкива по высоте и горизонтальному и вертикальному наклону, что дает более надежное прилегание резака.
- Упрощенная очистка за счет гладкой и анодированной внутренней поверхности.
- Мощные асинхронные двигатели с вентиляцией на 4 полюса с герметичным маслоотражателем.
- Закаленные резаки от 20 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса.





спецификация





технические данные

Модель	SO 1650 BREMEN BASIC
Длина лезвия	mm 1650
Двигатель	1ph - Hp 1,5 / rpm 1400 3ph - Hp 2 / rpm 1400
Шкив	mm 210
Рабочая поверхность	mm 400x500
A	mm 320
B	mm 300
C	mm 500
D	mm 490
E	mm 630
F	mm 810
G	mm 790
H	mm 245
L	mm 200
M	mm 307
Вес нетто	kg 43,5
Размеры упаковки	mm 720x570x1140
Вес брутто	kg 55

HS-CODE	84385000