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 Мясорубки , model TC 22 Barcellona :

Компактные мясорубки с высокими эксплутационными качествами.
- Управление IP 54 (24 вольта) с реверсной кнопкой (версия EC).
- Герметичный редуктор с узлом в масляной ванне.
- Редуктор защищён от жидкостей двойной изолирующей системой.
- Горловина и шнек из нержавеющей стали Aisi 304.
- Версия 22 доступна с круглой горловиной.
- Мощные проветриваемые двигатели для постоянного пользования.
- Монофазные двигатели с термической защитой.
- Опции:
. Горловина для полной и частичной системы Унгер
. Производство гамбургеров
. Постоянная набивка в оболочку
. Большая воронка
. Средние ножки
. Защита для насадок ø > 8 мм
- Практичная ниша с крышкой для хранения насадок и ножей.
- Чрезвычайная простота в очистке.
- Бесшумная мощная и надёжная.



Square feeding



Compartment for knives and plates



Optional stuffer kit



Optional patty former



Unger Tot.

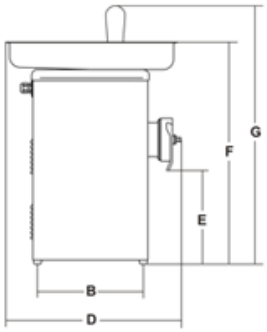




1/2 Unger

спецификация





технические данные

Модель	TC 22 BARCELLONA T	TC 22 BARCELLONA Q
Мощность	Mn watt 1100/Hp 1,5 - Tf watt 1472/Hp 2	Mn watt 1100/Hp 1,5 - Tf watt 1472/Hp 2
Электропитание	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Часовая производительность	kg/h. 300	kg/h. 350
Решётка	mm 4,5	mm 4,5
A	mm 250	mm 250
B	mm 185	mm 185
C	mm 310	mm 310

D	mm 350	mm 350
E	mm 225	mm 225
F	mm 540	mm 540
G	mm 615	mm 615
Вес нетто	kg 31	kg 31
Размеры упаковки	mm 7200x570x770	mm 720x570x770
Вес брутто	kg 41	kg 41
HS-CODE	84385000	