



# IP 10-20 M

## impastatrici per carne

### meat mixers



- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

#### Opzioni:

- Pala per canederli su IP 20 M

- *Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *IP x5 ventilated, asynchronous motors.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).*
- *IP54 controls with inversion.*

#### Options:

- *Canederli shovel for IP 20 M*

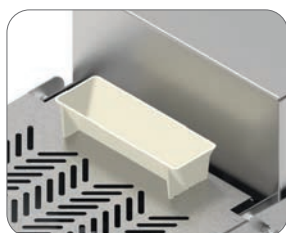


IP 20 M

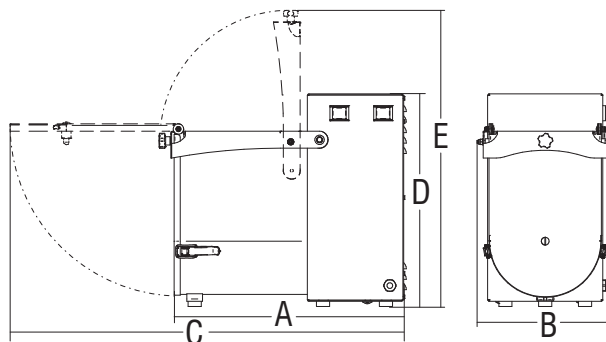
IP 10 M



Pala facilmente rimovibile  
Removable mixing arm



Tramoggia per aggiunta ingredienti  
Feed tray for add ingredients



					<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>			
	watt/HP	ph	mm	l/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>IP 10 M</b>	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	800x600x500	20.5
<b>IP 20 M</b>	370/0.5	1ph	270x300	20/15	515	337	845	465	633	27	750x580x800	30