

# IP 10-20 M

## impastatrici per carne meat mixers



IP 20 M



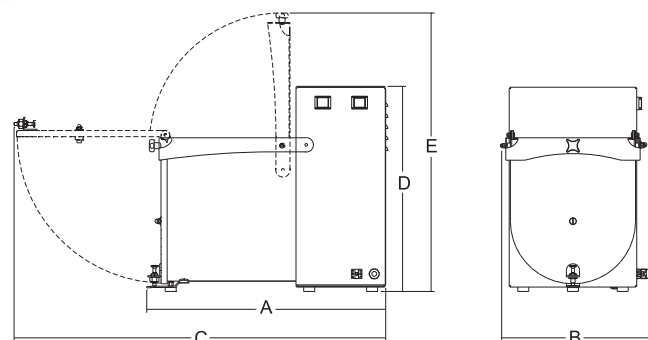
IP 10 M

- 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.

- *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 mixing arm (no tools required).*
- *IP54 controls with inversion.*



Pala facilmente rimovibile  
Removable mixing arm



	watt/HP	ph	mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>IP 10 M</b>	180/0.25	1ph	200x250	14/10	472	255	757	410	565	18	800x600x520	20.5
<b>IP 20 M</b>	370/0.5	1ph	270x300	28/20	554	330	845	646	634	27	720x570x770	49