



solo per professionisti

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

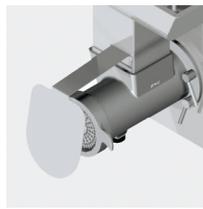


Sirman Hachoir-mélangeur , modèle Master 30 Y12 :

- Construction en acier inox AISI 304 lavable avec jet d'eau.
- 2 moteurs indépendants IP x5 pour hachoir et convoyeur
- réducteurs angulaires hermétiques en bain d'huile
- micro de sécurité sur couvercle bac
- ouverture automatique couvercle gérée par des pistons à air
- commandes en acier inox IP 67 avec inversion de marche sur TC
- Groupe hachage :
  - entièrement en acier inox AISI 304
  - étudié pour de grandes performances
  - tige d'entraînement en acier inox
  - pivot hélice en acier trempé
  - démontage rapide bouche et pale sans l'utilisation d'outils
- Système exclusif breveté de contrôle présence plaque sur 42.
- Équipement standard:
  - Couteau et plaque diam. 6 aiguisage automatique inox
  - Structure autoportante avec roues en inox avec frein
  - Matériel extraction hélice et plaques
- Options disponibles :
  - protège-éclaboussures en inox
  - protection bouche interverrouillée pour plaque avec orifice > 8 mm
  - bouche unger partielle ou totale inox
- Commandes FULL CONTROL avec :
  - fonctionnement temporisé
  - inversion de marche temporisée sur pale mélangeur
- Possibilité de branchement d'accessoires comme:
  - pédalier
  - machines pour hamburgers semi-automatique Format S
  - machines pour hamburgers automatique Format A



Format S



Splash guard optional



Optional safety device  $\varnothing > 8$  mm plates

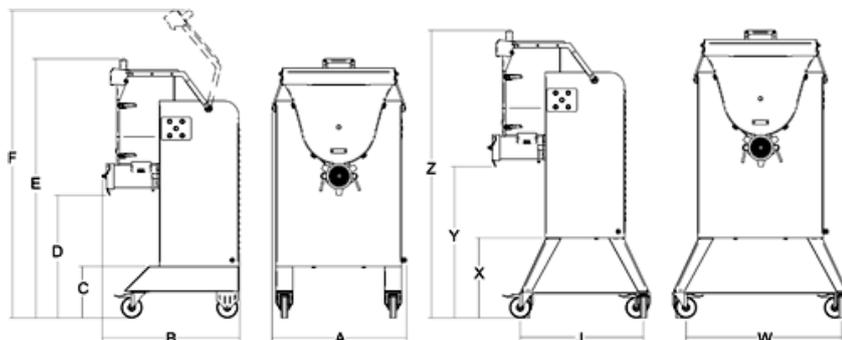


Full Control system



Format A

Fiche technique



Données techniques

Modèle	Master 30 Y12
Puissance TC	watt 2940 - Hp 4
Puissance IP	watt 1102 - Hp 1,5
Alimentation	230-400V/50Hz
Capacité cuve	kg 30 - lt 42
Filières	ø mm 4,5
Tours	r.p.m. TC 200 / IP 30
Débit/h.	kg/h. 600-850
A	mm 644
B	mm 658
C	mm 247
D	mm 589
E	mm 1243
F	mm 1477
Poids net	kg 140
HS-CODE	84385000