



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

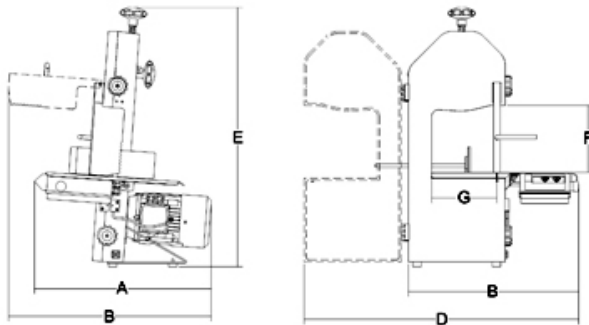


Sirman Пилы для резки мяса , model SO 1840 F3 :

- Машины простых и крепких линий, надежны и просты в применении.
- Самонесущая конструкция выполнена из анодированного алюминиевого литья, блестящая, гигиеничная и антикоррозийная.
- Укомплектована столом, толкающим и порционным устройствами из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Команды управления 24 В с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз двигателя (CE).
- Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива.
- Максимальное прилегание резака к шкиву за счет полукруглой формы шкива и идеальной регулировки.
- Герметичные подшипники на верхнем шкиве.
- Упрощенная очистка за счет двух особых конструкторских решений:
  - все электрические части расположены в задней части;
  - раскрутив две рукоятки, можно извлечь резак, верхний шкив и опору шкива, таким образом открывается беспрепятственное пространство для доступа.
- Мощные асинхронные двигатели с вентиляцией на 4 полюса, защищены непроницаемым маслоотражателем.
- Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса.



спецификация



технические данные

Модель	SO 1840 F3
Длина лезвия	mm 1840
Двигатель	watt 1100 / Нр 1,5
Ø Шкив	mm 250
Рабочая поверхность	mm 430x475
A	mm 530
B	mm 600
C	mm 640
D	mm 950
E	mm 915
F	mm 250
G	mm 240
Вес нетто	kg 40
Размеры упаковки	mm 720x570x1200
Вес брутто	kg 52

