

model/ type/ tipe	M 30	M 50	B 60	B 100	B 130
volume/ volume/ volume	45 L	80 L	90 L	130 L	165 L
carico massimo/ maximum load/ maximum charge	30 kg	50 kg	60 kg	100 kg	130 kg
lunghezza/ length/ longueur	700 mm	830 mm	820 mm	1050 mm	1270 mm
profondità/ depth/ profondeur	450 mm	500 mm	560 mm	560 mm	560 mm
altezza/ height/ hauteur	600 mm	1100 mm	1170 mm	1170 mm	1170 mm
voltaggio/ voltage/ voltage	400 v	400 v	400 v	400 v	400 v
frequenza/ current frequency/ fréquence courante	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
potenza/ power/ puissance	0,55 kw	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw	1,8 kw
peso netto/ net weight/ poids net	45 kg	108 kg	118 kg	133 kg	141 kg

I

Mescolatore inox

Macchine indispensabili per macellerie e salumifici, preparano rapidamente impasti di carne per insaccati, hamburger. Semplici da utilizzare e rapide da pulire grazie alla pala estraibile, sono conformi alle attuali norme di sicurezza CE.

- robusta e compatta
 - completamente costruita in acciaio inox
 - vasca ribaltabile per un agevole scarico dell'impasto
 - coperchio superiore della vasca dotato di microinterruttore di sicurezza
 - senso di rotazione della pala reversibile
 - pala facilmente estraibile per la pulizia
 - comandi in bassa tensione 24V
 - modello M30 da banco
- I modelli M50, B60, B100, B130 dotati di 4 ruote di cui 2 sterzanti e frenabili.

I modelli B60, B100 e B130 muniti di doppia pala.

A richiesta anche con motore mono fase 230v.

GB

Stainless steel mixer

Machines necessary for butcher's shops quickly for preparing meat mixtures for sausages, hamburgers.

Easy to be used and characterized by the quick cleaning thanks to the extractable blade, the mixers meet the actual CE safety rules.

- sturdy and compact structure
 - structure totally made of stainless steel
 - turnover tank for the easy mixture unloading
 - top tank cover equipped with safety microswitch
 - blade rotation direction reversible
 - blade easy to be withdrawn for cleaning operations
 - low voltage controls 24 V
 - M30 model for bench
- M50, B60, B100 and B130 models with 4 wheels: 2 steering wheels which may be braked.

B60, B100 and B130 models are equipped with double blade.

Upon request also single - phase motor 230v.

F

Mélangeur en acier inoxydable

Machines nécessaires pour boucheries et fabriques de charcuterie pour préparer rapidement des pâtes de viande pour saucisses, hamburgers.

Ces mélangeurs, caractérisés par un emploi simple et un nettoyage rapide grâce à la pale extraible, sont conformes aux normes de sécurité CE.

- structure robuste et compacte
 - structure complètement en acier inoxydable
 - cuve escamotable pour un déchargement facile de la pâte
 - couvercle supérieur de la cuve avec microinterruteur de sécurité
 - sens de rotation de la pale réversible
 - pale facilement extraible pour les opérations de nettoyage
 - commandes à basse voltage 24V
 - modèle M30 pour banc
- modèle M50, B60, B100 et B130 avec 4 roues: 2 roues directrices et qu' on peut freiner.

Les models B60, B100 et B130 sont munis de deux pales.

Sur demande moteur mono phasé 230v.



Via Tazio Nuvolari, 46 - 47843 Misano Adriatico (ITALY)

Tel. 0541.610143

E-mail: officinecgt@officinecgt.com - Sito internet: www.officinecgt.com