

MES 30

MES10 E

MES20 E

MES30 E

MES50 E



MES30



MES30 E

HO.RE.CA.

MESCOLATORI PER CARNI DA BANCO

Countertop meat mixer / Mélangeur à viande de table / Fleischmischer / Mezcladora de carnes de mesa

Strumento professionale da banco, disponibile anche per piccoli impasti, costruito in acciaio inox Aisi 304, riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati, sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio, coperchio con micro di sicurezza, pala in acciaio inox facilmente rimovibile.

Professional countertop meat mixer, recommended also for small mixtures. AISI304 s/steel construction AISI30, oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears, gear box with double sealing system, lid safety micro/switch, removable s/steel mixing arm.

Machine de table à usage professionnel, idéale aussi pour préparer des petites pâtes, construction en acier inox AISI304, réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés, système de protection des engrenages avec double déflecteur d'huile, micro/interrupteur de sécurité de couvercle, pale inox démontables.

Professionelles Tischgerät, auch für kleine Mengen erhältlich, aus Aisi 304 Edelstahl, Untersetzungsgetriebe im Ölbad mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen, Getriebeschutzsystem mit doppelten Öldichtungen, Deckel mit Sicherheits/Mikroschalter, Edelstahlklinge leicht abnehmbar.

Equipo profesional de banco, disponible también para masas pequeñas, construcción en acero inoxidable AISI 304, reductor a baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas, sistema de protección de engranajes con doble retén, micro interruptor de seguridad en la tapa, pala de acero inoxidable fácilmente extraíble.

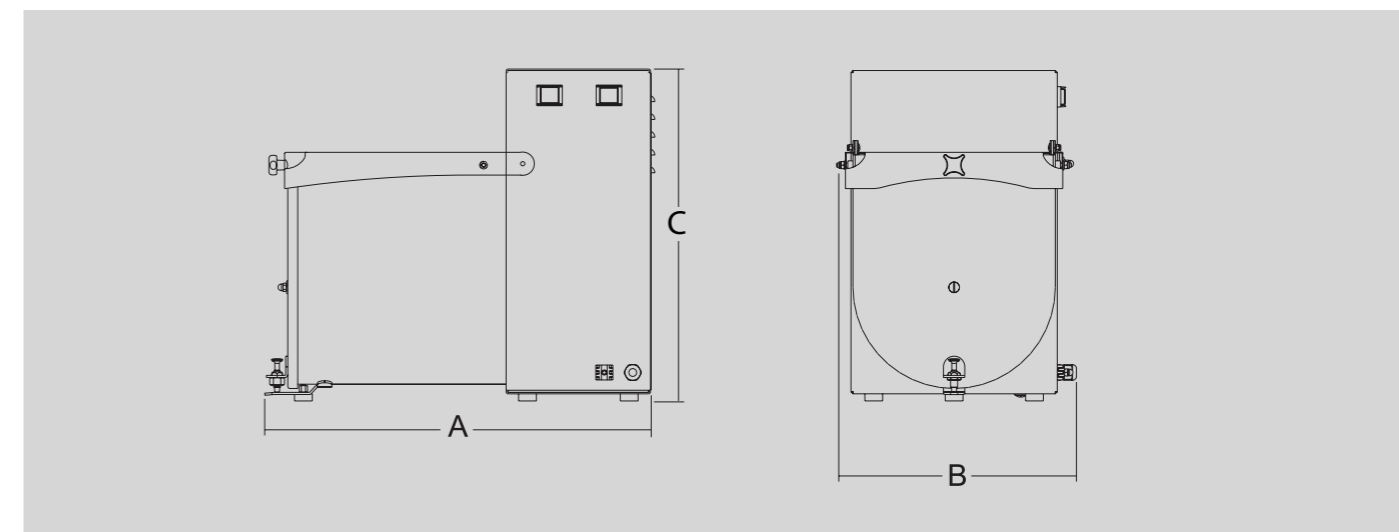
OPTIONAL

VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ mod. MES30, MES30E e MES50E

Monophase 220V/50HZ voltage for Mod. MES30, MES30E e MES50E / Voltage monophasé 220V/50HZ pour les Mod. MES30, MES30E et MES50E / Einphasenspannung 220V/50HZ Mod. MES30, MES30E u. MES50E / Voltaje monofásico 220/50Hz Mod. MES30, MES30E E MES50E

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltage spéciale / Spezielle Spannung / Voltajes especiales



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Length / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
A	720 mm	438 mm	515 mm	680 mm	750 mm
B	360 mm	255 mm	337 mm	365 mm	465 mm
C	570 mm	406 mm	645 mm	530 mm	595 mm

MODELLO	MES 30	MES10 E	MES20 E	MES30 E	MES50 E
VOLTAGGIO Power supply / Alimentation / Spannung / Alimentación	380V / 50 hz	230V / 50 hz	230V / 50 hz	380V / 50 hz	380V / 50 hz
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,75 kw	0,18 kw	0,37 kw	1,472 kw	1,472 kw
NUMERO PALE Paddles / Pales / Messer / Paletas	1	1	1	1	2
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve / Kapazität Wanne/Capacidad tina	30 kg	10 kg	20 kg	30 kg	50 kg
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	30 kg	18 kg	22 kg	49 kg	59 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage / Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	890x460x700 mm	800x600x500 mm	750x580x800 mm	750x580x800 mm	850x840x830 mm