

Мясорубки IK150BP, IK115BP

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

IK150BP

IMPASTATRICE CARNE - MEAT MIXER - MELANGEUR A VIANDE



Macchina ideale per mescolare velocemente carne, aromi ed altri ingredienti per la realizzazione un impasto omogeneo. Semplice nell'utilizzo e di facile pulizia in tutti i suoi componenti. Adatta per piccoli e medi utilizzatori che troveranno nelle ridotte dimensioni e nella struttura interamente in acciaio inox l'apparecchio ideale per le loro esigenze. La sicurezza è garantita con estrema cura considerando la dotazione in serie di comandi in bassa tensione e microinterruttori di emergenza sul coperchio vasca. Alcune soluzioni tecniche facilitano le operazioni di lavoro:

- il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione;
- il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto;
- le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

Coperchio inox di serie, leva ribaltamento vasca di serie, spina standard monofase o trifase di serie, kit ruote (di cui 2 con freno) di serie, comandi a bassa tensione.



Ideal machine for quickly mixing meat, seasonings and other ingredients into a homogeneous mixture. Simple to use and easy to clean in all its components. Suitable for small and medium-sized users who will find the small size and all-stainless steel construction the ideal appliance for their needs. Safety is guaranteed with extreme care, considering the standard equipment of low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover. Some technical solutions facilitate work operations:

- the tilting of the bowl for emptying at the end of the process;
 - the impulse button that allows reversal for better mixing;
 - removable paddles to simplify washing operations at the end of processing.
- Standard stainless steel lid, standard bowl-tipping lever, standard single-phase or three-phase standard plug, standard wheel kit (2 of which with brake), low voltage controls.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	2,5 HP - 1,8 kW
VOLTAGGIO VOLTAGE	400V/3/50Hz
NR PALE NR PADDLES	2
CAPACITA' CAPACITY	140/150 kg
MISURA VASCA TANK SIZE	875 x 550 x 475(h) mm
PESO NETTO NET WEIGHT	120 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	1260 x 630 x 1126(h) mm



Machine idéale pour mélanger rapidement la viande, les assaisonnements et autres ingrédients en un mélange homogène. Simple à utiliser et facile à nettoyer dans tous ses composants. Convient aux utilisateurs de petite et moyenne taille qui trouveront que la petite taille et la construction entièrement en acier inoxydable sont l'appareil idéal pour leurs besoins. La sécurité est garantie avec un soin extrême, compte tenu de l'équipement standard de commandes à basse tension et de micro-interrupteurs d'urgence sur le couvercle du réservoir. Certaines solutions techniques facilitent les opérations de travail :

- le basculement du bol pour le vider à la fin du processus ;
- le bouton d'impulsion qui permet l'inversion pour un meilleur mélange ;
- des palettes amovibles pour simplifier les opérations de lavage en fin de traitement.

Couvercle standard en acier inoxydable, levier de basculement de la cuve standard, prise standard monophasée ou triphasée, kit de roues standard (dont 2 avec frein), commandes à basse tension.

IK115BP

IMPASTATRICE CARNE - MEAT MIXER - MELANGEUR A VIANDE



Macchina ideale per mescolare velocemente carne, aromi ed altri ingredienti per la realizzazione un impasto omogeneo. Semplice nell'utilizzo e di facile pulizia in tutti i suoi componenti. Adatta per piccoli e medi utilizzatori che troveranno nelle ridotte dimensioni e nella struttura interamente in acciaio inox l'apparecchio ideale per le loro esigenze. La sicurezza è garantita con estrema cura considerando la dotazione in serie di comandi in bassa tensione e microinterruttori di emergenza sul coperchio vasca. Alcune soluzioni tecniche facilitano le operazioni di lavoro:

- il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione;
- il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto;
- le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

Coperchio inox di serie, leva ribaltamento vasca di serie, spina standard monofase o trifase di serie, kit ruote (di cui 2 con freno) di serie, comandi a bassa tensione.



Ideal machine for quickly mixing meat, seasonings and other ingredients into a homogeneous mixture. Simple to use and easy to clean in all its components. Suitable for small and medium-sized users who will find the small size and all-stainless steel construction the ideal appliance for their needs. Safety is guaranteed with extreme care, considering the standard equipment of low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover. Some technical solutions facilitate work operations:

- the tilting of the bowl for emptying at the end of the process;
 - the impulse button that allows reversal for better mixing;
 - removable paddles to simplify washing operations at the end of processing.
- Standard stainless steel lid, standard bowl-tipping lever, standard single-phase or three-phase standard plug, standard wheel kit (2 of which with brake), low voltage controls.



Machine idéale pour mélanger rapidement la viande, les assaisonnements et autres ingrédients en un mélange homogène. Simple à utiliser et facile à nettoyer dans tous ses composants. Convient aux utilisateurs de petite et moyenne taille qui trouveront que la petite taille et la construction entièrement en acier inoxydable sont l'appareil idéal pour leurs besoins. La sécurité est garantie avec un soin extrême, compte tenu de l'équipement standard de commandes à basse tension et de micro-interrupteurs d'urgence sur le couvercle du réservoir. Certaines solutions techniques facilitent les opérations de travail :

- le basculement du bol pour le vider à la fin du processus ;
 - le bouton d'impulsion qui permet l'inversion pour un meilleur mélange ;
 - des palettes amovibles pour simplifier les opérations de lavage en fin de traitement.
- Couvercle standard en acier inoxydable, levier de basculement de la cuve standard, prise standard monophasée ou triphasée, kit de roues standard (dont 2 avec frein), commandes à basse tension.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	2,5 HP - 1,8 kW
VOLTAGGIO VOLTAGE	400V/3/50Hz
NR PALE NR PADDLES	2
CAPACITA' CAPACITY	105/115 kg
MISURA VASCA TANK SIZE	697 x 550 x 475(h) mm
PESO NETTO NET WEIGHT	115 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	1090 x 640 x 1126(h) mm



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>