ECHIPRO®
Poți s-o întreții!

FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizat: octombrie 2026

Sirman IP 20 MAN — Malaxor carne manual, 20 l

Malaxor manual cu manivelă și 2 viteze, cuvă din inox de 20 l (15 kg), pentru măcelării și laboratoare

Cod produs (SKU): 40802900 **Producător:** Sirman (Italia) **Categorie:** Echipamente mici / procesare carne

Sirman IP 20 MAN amestecă până la 15 kg de carne tocată într-o cuvă din inox AISI 304 de 20 l. Funcționează fără curent: manivela are două rapoarte, 1:1 și 1:3. Paleta se scoate fără scule, pentru spălare rapidă.

Specificații tehnice

Capacitate cuvă	**20 l / 15 kg**
Dimensiuni cuvă	**270 × 300 mm**
Acționare	**manuală, manivelă cu 2 viteze (1:1 și 1:3)**
Construcție	**oțel inoxidabil AISI 304**
Transmisie	**reductor cu roți dințate călite și rectificate, etanșare dublă**
Paletă	**demontabilă fără scule**
Dimensiuni (desen Sirman)	**A 360 · B 175 · C 400 · D 273 · E 403 · F 527 · G 340 mm**
Greutate netă	**13 kg**

Detalii practice: nu are nevoie de priză, deci se poate folosi oriunde în laborator. Pentru volume mai mari, gama Sirman continuă cu malaxoarele electrice IP 50 XP.

Domenii de utilizare

- Măcelării și carmangerii
- Laboratoare de mezeluri și cârnați
- Restaurante și grădini de vară (mici, burgeri)
- Ferme cu procesare proprie

Servicii incluse

Livrare și punere în funcțiune incluse în preț. Echipa Echipro te ajută să alegi capacitatea potrivită pentru volumul tău — nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.
Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact
Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: Sirman S.p.A. (Italia) (fișa produsului IP 20 MAN, cod 40802900, sirman.com)

© 2026 Supplier AKT S.R.L. — Echipro.ro. Document informativ, fără valoare contractuală. Specificațiile pot fi actualizate de producător fără notificare prealabilă.