TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	49
poids brut (Kg)	59
largeur (mm)	680
profondeur (mm)	365
hauteur (mm)	530

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE avec CUVE DE 30 kg :

.

- Construction en **acier inoxydable Aisi 304;**
- **Lame en acier inoxydable Aisi 304** facilement **démontable** sans outils ;
- **Moteur puissant de 2 CV** ;
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- **Système de protection des engrenages** avec double joint d'huile ;
- Couvercle avec **micro de sécurité** ;
- **La porte du bol s'ouvre** pour retirer la lame et la pâte ;
- Commandes IP54 avec inversion ;
- **Disponible en version monophasée ou triphasée** .

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 1ph watt 1100/CV 1,5 - 3ph watt 1472/CV 2
- Alimentation : 230 /400 V
- Dimensions du réservoir : mm 300x400
- Capacité du réservoir : 42 lt - 30 kg
- Dimensions : 680 x 365 x 530 mm
- Poids net : 49 kg
- Poids brut : 59 kg

Accessoires/Optionnels :

- Pieds bas, moyens et hauts en acier inoxydable avec roulettes

- Ingrédients ajoutés par Hopper

.
marquage CE
Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

SI-IP30M/T 	**Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité de la cuve 30 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,472, Poids 49 Kg, dim.mm.680x365x530h**	**€ 1.928,63** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
SI-IP30M/M 	**Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité du bol 30 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.1,1, Poids 49 Kg, dim.mm.680x365x530h**	**€ 1.942,40** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-TRM 	**SIRMAN - Trémie pour ajouter des ingrédients**	**€ 17,38** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**
SI-GBP 	**SIRMAN - Jambes basses avec pied**	**€ 138,87** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SI-GMR 	**SIRMAN - Pieds moyens à roulettes**	**€ 262,51** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

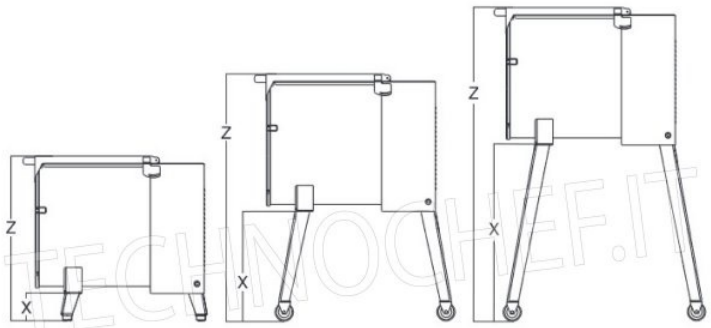
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali

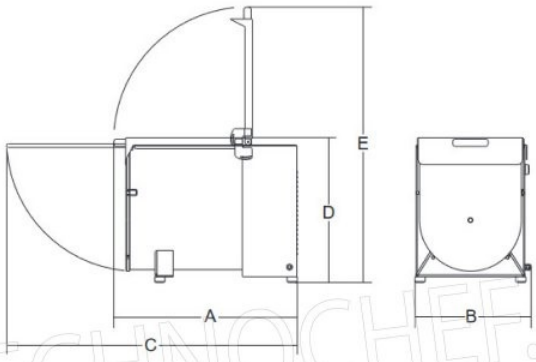
Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

TECHNOCHEF.IT



Gambe opzionali / ***Optionals legs***

Gambe basse + piedino	Gambe medie+ruote+freno	Gambe alte+ruote+freno
Short legs + feet	*Medium legs+wheels+brake*	*Longer legs+wheels+brake*
IP 30 M Y14	**IP 30 M Y14**	**IP 30 M Y14**
X: 150 mm / Z: 650 mm	X: 440 mm / Z: 940 mm	X: 610 mm / Z: 1110 mm
IP 50 M Y14	**IP 50 M Y14**	**IP 50 M Y14**
X: 150 mm / Z: 720 mm	X: 440 mm / Z: 1010 mm	X: 610 mm / Z: 1180 mm



					A	B	C	D	E			
	watt/Hp		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74