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)	59
poids brut (Kg)	74
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	465
hauteur (mm)	595

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE avec CUVE DE 50 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 410x480
- Capacité du réservoir : 88 lt - 50 kg
- Dimensions : 750 x 465 x 595 mm
- Poids net : 59 kg
- Poids brut : 74 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-IP50M/T	**Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité de la cuve 50 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,472, Poids 49 Kg, dim.mm.750x465x595h**	**€ 2.121,49** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
SI-IP50M/M	**Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité de la cuve 50 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.1,1, Poids 49 Kg, dim.mm.750x465x595h**	**€ 2.169,71** *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
SI-GAR/50	**SIRMAN - Pieds hauts à roulettes**	**€ 346,55** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels

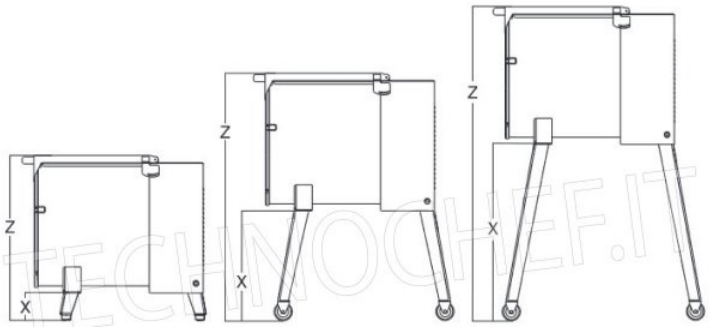
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali

Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

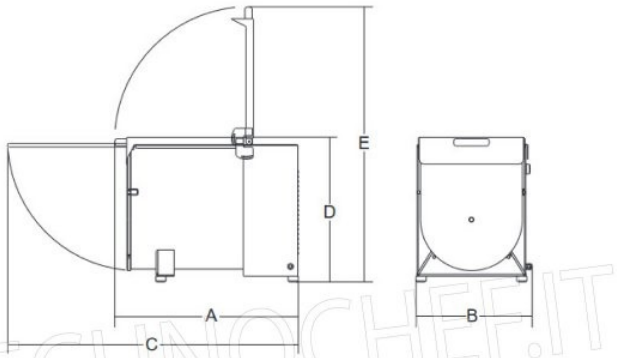
TECHNOCHEF.IT



Gambe opzionali / *Optionals legs*

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

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

					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