



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MIXEUR À VIANDE INOX avec BOL 50 Kg :

- **Construction** en **acier inoxydable Aisi 304** ;
- **Pelle 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** ;
- **Porte du bol qui peut être ouverte** pour enlever la peau et la pâte ;
- Commandes IP54 avec inversion ;
- **Disponible en version** monophasée ou **triphasée** .

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
- Alimentation : 230 /400V
- Dimensions cuve : mm 410x480
- Capacité cuve : 88 l - 50 kg
- Dimensions : 750 x 465 x 595 mm
- Poids net : 59 kg
- Poids brut : 74kg

Accessoires/Options :

- Pieds bas, moyens et hauts en acier inoxydable avec roulettes
- Trémie pour ajouter des ingrédients

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

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

MODÈLES DISPONIBLES

SI-IP50M/M



SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 530 kg, monophasé, V.230/1, modèle IP50M/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 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

SI-IP50M/T

SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 530 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.IP50M/T
 Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

SI-TRM



SIRMAN - Trémie pour ajouter des ingrédients
 Trémie pour l'ajout d'ingrédients, pour mélangeurs à viande modèles IP30M / IP50M

€ 19,34

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison

SI-GBP



SIRMAN - Jambes basses avec pied
 Pieds bas avec pied pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M

€ 154,57

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SI-GMR



SIRMAN - Pieds moyens à roulettes
 Pieds moyens avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M

€ 292,19

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SI-GAR/50



SIRMAN - Pieds hauts à roulettes
 Pieds hauts avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP50M

€ 385,73

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



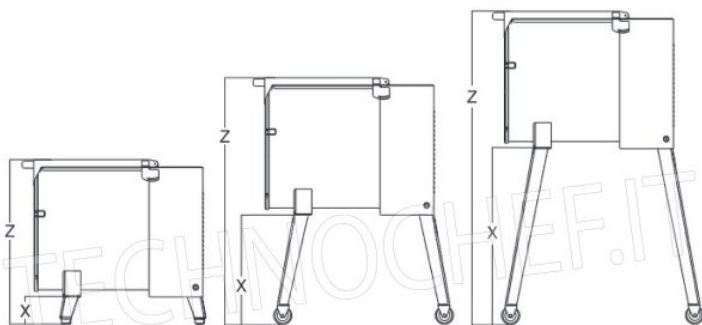
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



Gambe con ruote opzionali



Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



Gambe opzionali / Optionals legs

Gambe basse + piedino
Short legs + feet

IP 30 M Y14

X: 150 mm / Z: 650 mm

IP 50 M Y14

X: 150 mm / Z: 720 mm

Gambe medie+ruote+freno
Medium legs+wheels+brake

IP 30 M Y14

X: 440 mm / Z: 940 mm

IP 50 M Y14

X: 440 mm / Z: 1010 mm

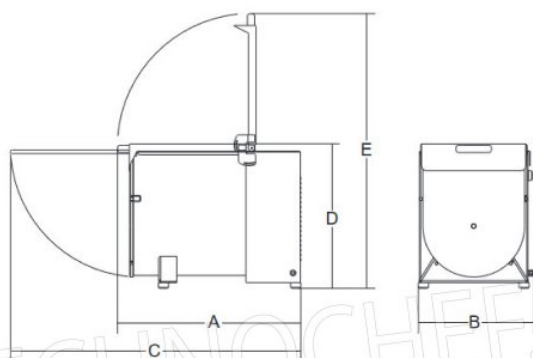
Gambe alte+ruote+freno
Longer legs+wheels+brake

IP 30 M Y14

X: 610 mm / Z: 1110 mm

IP 50 M Y14

X: 610 mm / Z: 1180 mm



					A	B	C	D	E			
	wat/tp		mm	lit/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.150/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x600	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.150/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74