



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

MÉLANGEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE avec BOL DE 50 Kg :

- **Design moderne et structure robuste en AISI 304 épais ;**
- **Réservoir basculant avec système de verrouillage automatique** et verrouillage de sécurité ;
- **Roues pivotantes en acier inoxydable avec freins ;**
- Système classique avec 2 mâts côte à côte ;
- **Lames en acier inoxydable AISI 304** facilement amovibles sans outils ;
- **Carter avec protection totale** des boîtes de vitesses/commandes ;
- Unité de réduction à **bain d'huile** avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- Protections liquide double joint d'huile : sur réservoir et sur réducteur ;
- Régulation avec **commandes inox standard IP 67** :
 - avant et arrière,
 - automatisation avec arrêt automatique,
 - automatisation avec inversion standard ;
- **Couvercle en acier inoxydable** avec micro de sécurité ;
- **Charge minimale 40 % de la capacité du réservoir ;**
- **Idéal pour les pâtes dures et les salades .**

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance 370/550W
- Alimentation : 230/400V
- Dimensions cuve : 420x500 mm
- Capacité cuve : 88 l - 50 kg
- Dimensions : 810 x 630 x 1030 mm
- Poids net : 85kg
- Poids brut : 109,5 kg

Accessoires/Options :

- Trémie pour ajouter des ingrédients.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	85
poids brut (Kg)	109,5
largeur (mm)	810
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	1030

MODÈLES DISPONIBLES



SI-50XPBA/T

SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 50 kg, triphasé, V.400/3, mod.50XPBA/T
Mixeur à viande en inox, cuve capacité 50 Kg, pales inox amovibles, V.400/3, Kw.0,55, Poids 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

€ 3.960,58

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

SI-50XPBA/M



SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, bol de 50 kg, monophasé, V.230/1, mod.50XPBA/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 50 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,37, Poids 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

€ 4.098,34

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



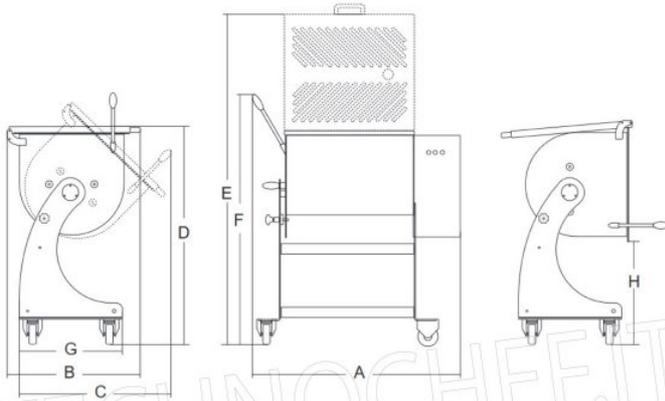
Ribaltamento vasca
Tank overturn



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale
Control system: 2 prest programs + manual use



	⚡	🔧	🕒	🗑️	A	B	C	D	E	F	G	H	♻️	🗑️	🗑️
	watt/hp		mm	l/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA	1ph 370(0.5)(2) 3ph 550(0.75)(2)	1ph/3ph	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA	1ph 370(0.5)(2) 3ph 550(0.75)(2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA	1ph 750(1)(2) 3ph 1.100(1.5)(2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA	3ph 1.100(1.5)(2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5