



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 INOX avec BAIGNOIRE 120 Kg :

- **Design moderne et structure robuste en AISI 304 très épais ;**
- **Bol inclinable** avec **système de verrouillage automatique** et verrouillage de sécurité ;
- **Roues inox** pivotantes et **freinées** ;
- Système classique avec 2 arbres côte à côte ;
- **Lames en acier inoxydable AISI 304** facilement démontables sans outils ;
- **Carter avec protection totale** des boîtes de vitesses/commandes ;
- **Réducteur à bain d'huile** avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- **Protections liquides avec doubles joints spi** : sur le réservoir et sur le réducteur ;
- **Système de contrôle avec commandes en acier inoxydable IP 67 en standard** :
 - mouvement avant et arrière ;
 - arrêt automatique ;
 - système automatique avec inversion standard ;
- **Couvercle en acier inoxydable** avec micro de sécurité ;
- **Charge minimale 40% de capacité du réservoir ;**
- **Idéal pour les pâtes dures et les salades .**

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance 750/1100 W
- Alimentation : 230/400 V
- Dimensions du bol : 660x550 mm
- Capacité du réservoir : 162 l - 120 kg
- Dimensions : 1092 x 700 x 1030 mm
- Poids net : 138 kg
- Poids brut : 163 kg

Accessoires/Options :

- Trémie ajoutant des ingrédients.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	138
poids brut (Kg)	163
largeur (mm)	1092
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	1030

MODÈLES DISPONIBLES



SI-120XPBA/T

Livraison 8 à 15 jours

SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 120 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.120XPBA/T
Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 120 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,1, Poids 138 Kg, dim.mm.1092x700x1030h

SI-120XPBA/M

Livraison 8 à 15 jours

SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 80 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.120XPBA/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 120 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,75, Poids 138 Kg, dim.mm.1092x700x1030h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

SI-TRM

Livraison

SIRMAN - Trémie pour ajouter des ingrédients

Trémie pour l'ajout d'ingrédients, pour mélangeurs à viande modèles IP30M / IP50M



Ribaltamento vasca
Tank overturn

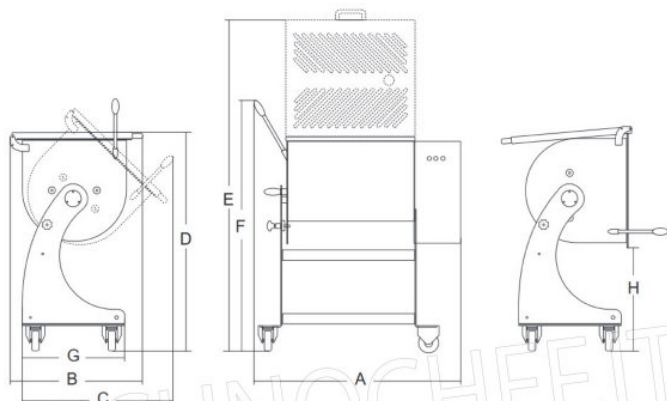


Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale

Control system: 2 prest programs + manual use



					A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/kg				mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA	1ph 370(0.50x2) 3ph 550(0.75x2)	1ph/3ph	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA	1ph 370(0.50x2) 3ph 550(0.75x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA	1ph 750(1.10x2) 3ph 1.100(1.50x2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA	3ph 1.100(1.50x2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5