



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	59
Bruttogewicht (Kg)	74
Breite (mm)	750
Tiefe (mm)	465
Höhe (mm)	595

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

EDELSTAHL-FLEISCHMISCHER mit 50 kg BEHÄLTER :

- **Konstruktion** aus **Edelstahl Aisi 304** ;
- **Klinge** aus **rostfreiem Stahl AISI 304** , leicht abnehmbar ohne Werkzeug;
- Leistungsstarker 2-PS-Motor;
- **Ölbadgetriebe** mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen;
- **Getriebeschutzsystem** mit doppelter Öldichtung;
- Deckel mit **Sicherheitsmikro** ;
- **Die Schüsseltür lässt sich öffnen**, um Klinge und Teig zu entnehmen;
- IP54-Steuerung mit Umkehrung;
- **Erhältlich in einphasiger** oder **dreiphasiger** Version.

TECHNISCHE DATEN :

- Leistung: 1ph Watt 1100/Hp 1,5 - 3ph Watt 1472/Hp 2
- Stromversorgung: 230 /400 V
- Tankabmessungen: mm 410x480
- Tankinhalt: 88 l - 50 kg
- Abmessungen: 750 x 465 x 595 mm
- Nettogewicht: 59 kg
- Bruttogewicht: 74 kg

Zubehör/Optional :

- Niedrige, mittlere und hohe Edelstahlbeine mit Rädern
- Hopper hinzugefügt Zutaten

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

SI-IP50M/T



Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 kg, abnehmbares Edelstahlmesser, V.400/3, 1.472 kW, Gewicht 49 kg, Maße 750 x 465 x 595 mm

€ 2.121,49

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

SI-IP50M/M



Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 kg, abnehmbares Edelstahlmesser, V.230/1, 1,1 kW, Gewicht 49 kg, Maße 750 x 465 x 595 mm

€ 2.169,71

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

SI-TRM



SIRMAN - Trichter zum Hinzufügen von Zutaten

€ 17,38

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

SI-GBP



SIRMAN - Niedrige Beine mit Fuß

€ 138,87

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SI-GMR



SIRMAN - Mittlere Beine mit Rädern

€ 262,51

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SI-GAR/50

SIRMAN - Hohe Beine mit Rädern

€ 346,55

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



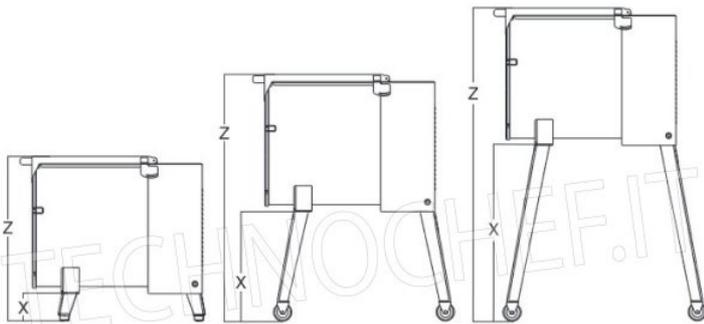
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



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

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

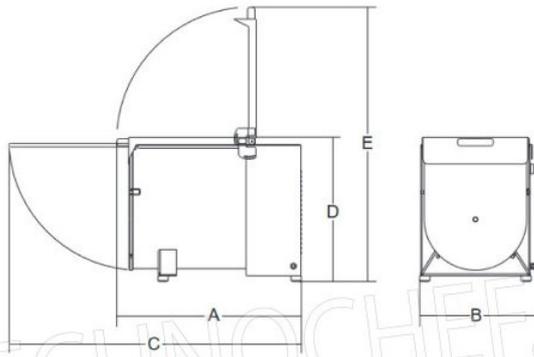
IP 30 M Y14
 X: 440 mm / Z: 940 mm

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

					A	B	C	D	E			
	Watt/Ph		mm	lit/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x690x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	88/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74