



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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FLEISCHMISCHER AUS EDELSTAHL mit SCHÜSSEL 50 Kg :

- **Konstruktion** aus **Edelstahl Aisi 304** ;
- **Schaufel aus Edelstahl Aisi 304**, leicht abnehmbar ohne Werkzeug;
- Leistungsstarker 2-PS-Motor;
- **Untersetzungsgetriebe im Ölbad** mit gehärteten und geschliffenen Schrägstirnrädern;
- **Getriebeschutzsystem** mit doppelter Öldichtung;
- Deckel mit **Sicherheitsmikro** ;
- **Schüsseltür, die zum Entfernen der Schale und des Teigs geöffnet werden kann** ;
- IP54-Befehle mit Invertierung;
- **Erhältlich in** einphasiger oder **dreiphasiger** Ausführung.

TECHNISCHE DATEN :

- Leistung: 1ph Watt 1100/PS 1,5 - 3ph Watt 1472/PS 2
- Stromversorgung: 230 /400V
- Schüsselabmessungen: 410 x 480 mm
- Schüsselkapazität: 88 l - 50 kg
- Abmessungen: 750 x 465 x 595 mm
- Nettogewicht: 59 kg
- Gesamtgewicht: 74 kg

Zubehör/Optionen :

- Niedrige, mittlere und hohe Edelstahlbeine mit Rädern
- Trichter zum Hinzufügen von Zutaten

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

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

VERFÜGBARE MODELLE

SI-IP50M/M



SIRMAN - Fleischmischer aus Edelstahl, Tank 530 kg, einphasig, V.230/1, Mod. IP50M/M
Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 Kg, abnehmbare Klinge aus Edelstahl, V.230/1, Kw.1,1, Gewicht 49 Kg, Abm. mm.750x465x595h

€ 2.169,71

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

SI-IP50M/T**SIRMAN - Edelstahl-Fleischmischer, 530-kg-Tank, dreiphasig, V.400/3, Mod.IP50M/T**

Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 Kg, abnehmbare Klinge aus Edelstahl, V.400/3, Kw.1.472, Gewicht 49 Kg, Abm. mm.750x465x595h

€ 2.121,49

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**

Trichter zum Hinzufügen von Zutaten, für Fleischmischer Mod. IP30M / IP50M

€ 19,34

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung**SI-GBP****SIRMAN - Niedrige Beine mit Fuß**

Niedrige Beine mit Fuß für Fleischmischer Mod. IP30M / IP50M

€ 154,57

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage**SI-GMR****SIRMAN - Mittlere Beine mit Rädern**

Mittlere Beine mit Rädern, für Fleischmischer Mod. IP30M / IP50M

€ 292,19

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage**SI-GAR/50****SIRMAN - Hohe Beine mit Rädern**

Hohe Beine mit Rädern, für Fleischmischer Mod. IP50M

€ 385,73

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



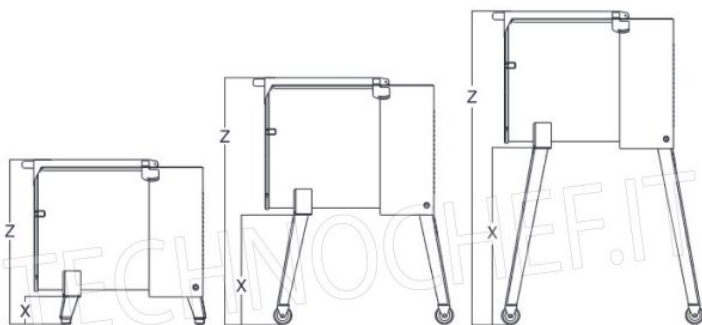
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



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

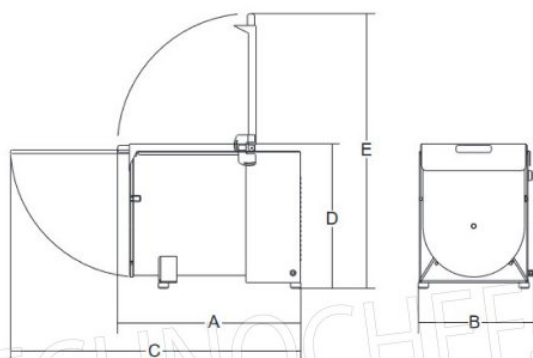
IP 30 M Y14
X: 150 mm / Z: 650 mm
IP 50 M Y14
X: 150 mm / Z: 720 mm

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/tp	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