



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:

- **Modernes Design** und **robuste Struktur aus dickem AISI 304** ;
- **Kipptank** mit **automatischem Verriegelungssystem** und Sicherheitsschloss;
- **Schwenkbare Edelstahlräder mit Bremsen** ;
- Klassisches System mit 2 Masten nebeneinander;
- **Klingen aus Edelstahl AISI 304**, leicht ohne Werkzeug abnehmbar;
- **Carter mit vollständigem Schutz** der Getriebe/Steuerungen;
- **Ölbad-** Untersetzungsgetriebe mit gehärteten und geschliffenen Schrägstirnrädern;
- Doppelter Öldichtungsflüssigkeitsschutz: am Tank und am Reduzierstück;
- Steuerungssystem mit **standardmäßigen IP 67-Edelstahlsteuerungen** :
 - Vorwärts und rückwärts,
 - Automatisierung mit automatischer Abschaltung,
 - Automatisierung mit Standardinversion;
- **Deckel aus Edelstahl** mit Sicherheitsmikro;
- **Mindestbeladung 40 % Tankinhalt** ;
- **Ideal für harte Teige und Salate** .

TECHNISCHE DATEN :

- Leistung 370/550W
- Stromversorgung: 230/400 V
- Schüsselabmessungen: 420 x 500 mm
- Schüsselkapazität: 88 l - 50 kg
- Abmessungen: 810 x 630 x 1030 mm
- Nettogewicht: 85 kg
- Bruttogewicht: 109,5 kg

Zubehör/Optionen :

- Trichter zum Hinzufügen von Zutaten.

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	85
Bruttogewicht (Kg)	109,5
Breite (mm)	810
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	1030

VERFÜGBARE MODELLE

SI-50XPBA/T



SIRMAN - Edelstahl-Fleischmischer, 50-kg-Behälter, dreiphasig, V.400/3, Mod.50XPBA/T

Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 Kg, abnehmbare Edelstahlmesser, V.400/3, Kw.0,55, Gewicht 85 Kg, Abm. mm.810x630x1030h

€ 4.346,30

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

SI-50XPBA/M**SIRMAN - Edelstahl-Fleischmischer, 50-kg-Schüssel, einphasig, V.230/1, mod.50XPBA/M**

Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 50 Kg, abnehmbare Edelstahlmesser, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 85 Kg, Abm. mm.810x630x1030h

€ 4.484,06

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT**KODE/FOTO****SI-TRM****SIRMAN - Trichter zum Hinzufügen von Zutaten**

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

€ 29,38

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



Ribaltamento vasca
Tank overturn

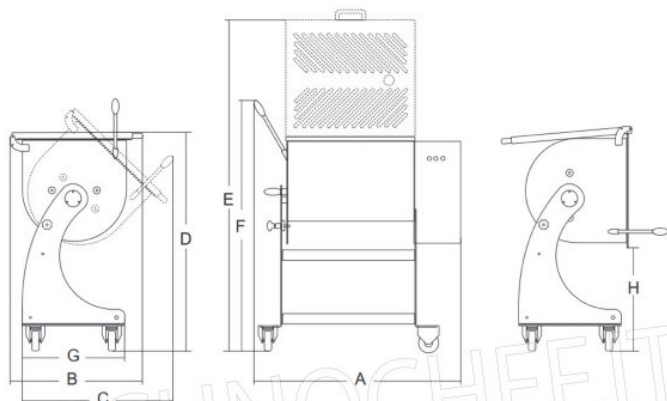


Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



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	l/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(1.00x2) 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