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

Lieferung 8 bis 15 Tage

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

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	**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	**Lieferung**
SI-GBP 	**SIRMAN - Niedrige Beine mit Fuß** Niedrige Beine mit Fuß für Fleischmischer Mod. IP30M / IP50M	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
SI-GMR 	**SIRMAN - Mittlere Beine mit Rädern** Mittlere Beine mit Rädern, für Fleischmischer Mod. IP30M / IP50M	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
SI-GAR/50 	**SIRMAN - Hohe Beine mit Rädern** Hohe Beine mit Rädern, für Fleischmischer Mod. IP50M	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels

TECHNOCHEF.IT

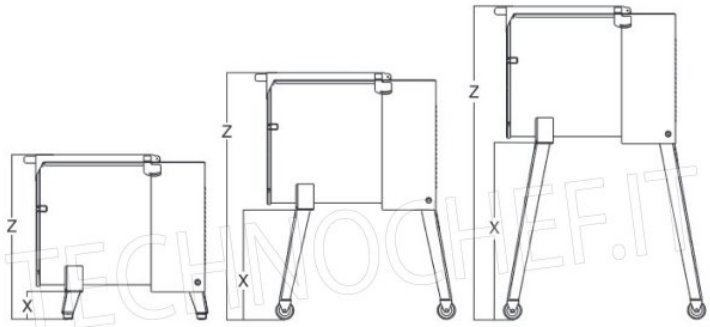
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali

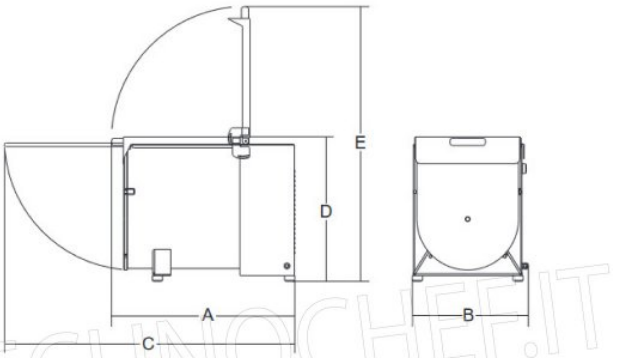
Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

TECHNOCHEF.IT



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

	watt/Hp		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	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