



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 30 Kg :

- Construction en **acier inoxydable Aisi 304** ;
- **Pelle en acier inoxydable Aisi 304** facilement **démontable** sans outils ;
- **Moteur puissant de 2 CV** ;
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- **Système de protection des engrenages** avec double joint d'huile ;
- Couvercle avec **micro de sécurité** ;
- **Porte du bol ouvrant** pour retirer la pelle et la pâte ;
- Commandes IP54 avec inversion ;
- **Disponible en versions monophasées ou triphasées** .

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
- Alimentation : 230 /400 V
- Dimensions du bol : 300x400 mm
- Capacité du réservoir : 42 litres - 30 kg
- Dimensions : 680 x 365 x 530 mm
- Poids net : 49 kg
- Poids brut : 59kg

Accessoires/Options :

- Pieds bas, moyens et hauts en acier inoxydable avec roulettes
- Trémie ajoutant des ingrédients

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	49
poids brut (Kg)	59
largeur (mm)	680
profondeur (mm)	365
hauteur (mm)	530

MODÈLES DISPONIBLES

SI-IP30M/M



SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 30 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.IP30M/M
Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 30 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.1,1, Poids 49 Kg, dim.mm.680x365x530h

€ 1.942,40

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

SI-IP30M/T







SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 30 kg, triphasé, V.400/3, modèle IP30M/T
Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 30 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,472, Poids 49 Kg, dim.mm.680x365x530h

€ 1.928,63

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>SI-TRM</p> 	<p>SIRMAN - Trémie pour ajouter des ingrédients Trémie pour l'ajout d'ingrédients, pour mélangeurs à viande modèles IP30M / IP50M</p>	<p>€ 19,34 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison</p>
<p>SI-GBP</p>  <p> <small> Gamme appuanti Gamme base - pied 200 kg - 1 m² IP 30 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 </small> </p>	<p>SIRMAN - Jambes basses avec pied Pieds bas avec pied pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M</p>	<p>€ 154,57 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>SI-GMR</p>  <p> <small> Gamme mobile - table 110cm 180kg - 1,20m² - 4 roues 120mm IP 30 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 </small> </p>	<p>SIRMAN - Pieds moyens à roulettes Pieds moyens avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M</p>	<p>€ 292,19 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>SI-GAR/30</p>  <p> <small> Gamme alta - table 110cm 180kg - 1,20m² - 4 roues 120mm IP 30 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 IP 50 M 114 </small> </p>	<p>SIRMAN - Pieds hauts à roulettes Pieds hauts avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP30M</p>	<p>€ 484,90 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>





TECHNOCHEF.IT

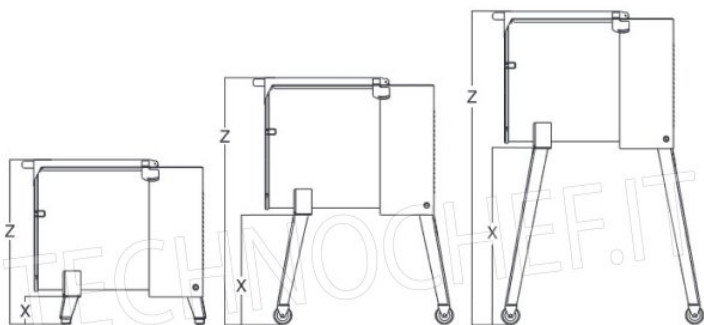


TECHNOCHEF.IT

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

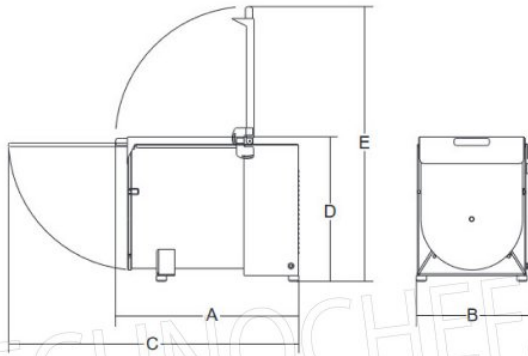
X: 150 mm / Z: 720 mm

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			
	waattip		mm	l/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.150/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.150/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x490	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74