



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 50 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 et triphasées** .

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
- Alimentation : 230 /400 V
- Dimensions du bol : 410x480 mm
- Capacité du réservoir : 88 litres - 50 kg
- Dimensions : 750 x 465 x 595 mm
- Poids net : 59 kg
- Poids brut : 74kg

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) | 59 |
| poids brut (Kg) | 74 |
| largeur (mm) | 750 |
| profondeur (mm) | 465 |
| hauteur (mm) | 595 |

MODÈLES DISPONIBLES



SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 530 kg, monophasé, V.230/1, modèle IP50M/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 50 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.1,1, Poids 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.169,71

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

SI-IP50M/T

SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 530 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.IP50M/T
 Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 50 Kg, lame amovible en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,472, Poids 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.121,49

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours**FICHE TECHNIQUE****CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****SI-TRM**

SIRMAN - Trémie pour ajouter des ingrédients
 Trémie pour l'ajout d'ingrédients, pour mélangeurs à viande modèles IP30M / IP50M

€ 19,34

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison**SI-GBP**

SIRMAN - Jambes basses avec pied
 Pieds bas avec pied pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M

€ 154,57

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**SI-GMR**

SIRMAN - Pieds moyens à roulettes
 Pieds moyens avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP30M / IP50M

€ 292,19

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**SI-GAR/50**

SIRMAN - Pieds hauts à roulettes
 Pieds hauts avec roulettes, pour mélangeurs à viande modèle IP50M

€ 385,73

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



TECHNOCHEF.IT

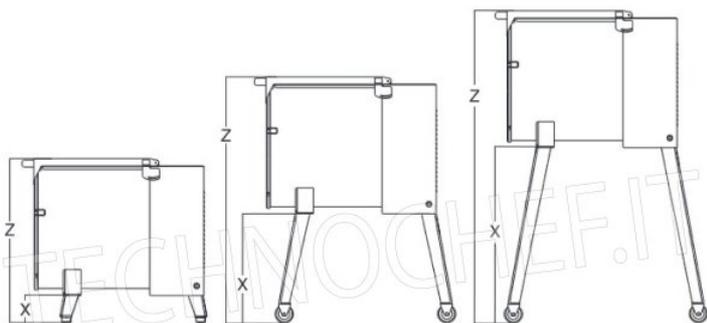


TECHNOCHEF.IT

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

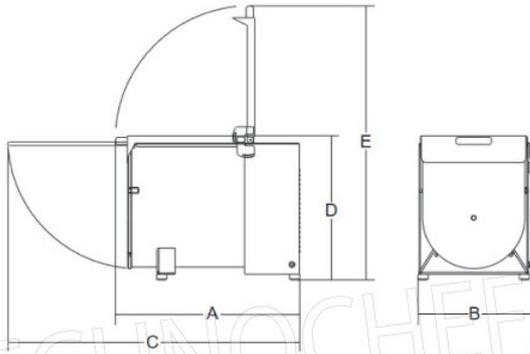
IP 30 M Y14
 X: 440 mm / Z: 940 mm

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 | | | |
|--------------------|------------------------------|---------|---------|-------|-----|-----|------|-----|------|----|-------------|----|
| | wait/p | | 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 |