



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

## MÉLANGEUR À VIANDE EN INOX avec BAIGNOIRE 50 Kg :

- Design moderne et structure robuste en AISI 304 très épais ;
- Bol inclinable avec système de verrouillage automatique et verrouillage de sécurité ;
- Roues inox pivotantes et freinées ;
- Système classique avec 2 arbres côte à côte ;
- Lames en acier inoxydable AISI 304 facilement démontables sans outils ;
- Carter avec protection totale des boîtes de vitesses/commandes ;
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- Protections liquides avec doubles joints spi : sur le réservoir et sur le réducteur ;
- Système de contrôle avec commandes en acier inoxydable IP 67 en standard :
  - marche avant et marche arrière,
  - automatisation avec arrêt automatique,
  - système automatique avec inversion standard ;
- Couvercle en acier inoxydable avec micro de sécurité ;
- Charge minimale 40% de capacité du réservoir ;
- Idéal pour les pâtes dures et les salades .

### DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance 370/550 W
- Alimentation : 230/400 V
- Dimensions du bol : 420x500 mm
- Capacité du réservoir : 88 l - 50 kg
- Dimensions : 810 x 630 x 1030 mm
- Poids net : 85 kg
- Poids brut : 109,5 kg

### Accessoires/Options :

- Trémie ajoutant des ingrédients.

Marquage CE  
Fabriqué en Italie

### FICHE TECHNIQUE

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>poids net (Kg)</b>  | 85    |
| <b>poids brut (Kg)</b> | 109,5 |
| <b>largeur (mm)</b>    | 810   |
| <b>profondeur (mm)</b> | 630   |
| <b>hauteur (mm)</b>    | 1030  |

### MODÈLES DISPONIBLES



SI-50XPBA/T

**SIRMEN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, cuve 50 kg, triphasé, V.400/3, mod.50XPBA/T**  
Mixer à viande en inox, cuve capacité 50 Kg, pales inox amovibles, V.400/3, Kw.0,55, Poids 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

**€ 3.960,58**

TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

SI-50XPBA/M



**SIRMAN - Mélangeur à viande en acier inoxydable, bol de 50 kg, monophasé, V.230/1, mod.50XPBA/M**

Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 50 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,37, Poids 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

**€ 4.098,34**

*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

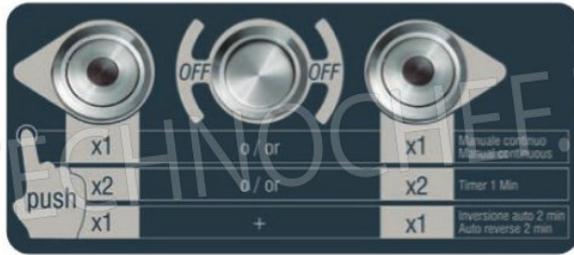
Livraison



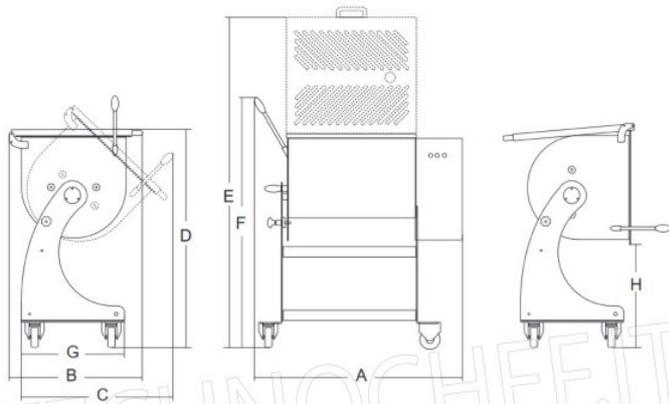
Ribaltamento vasca  
Tank overturn



Pala facilmente rimovibile  
*Removable mixing arms*



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale  
Control system: 2 prest programs + manual use



|                     | watt/hp                             |         |         |         | mm   | mm  | mm  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | kg  | mm            | kg    |
|---------------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|-----|---------------|-------|
| <b>IP 50 XP BA</b>  | 1ph 370(0.5)(2)<br>3ph 550(0.75)(2) | 1ph/3ph | 420x500 | 88/50   | 810  | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 85  | 1200x670x1300 | 109.5 |
| <b>IP 80 XP BA</b>  | 1ph 370(0.5)(2)<br>3ph 550(0.75)(2) | 1ph/3ph | 620x500 | 110/80  | 1000 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 90  | 1200x670x1300 | 120.5 |
| <b>IP 120 XP BA</b> | 1ph 750(1)(2)<br>3ph 1.100(1.5)(2)  | 1ph/3ph | 660x550 | 162/120 | 1092 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 138 | 1450x760x1300 | 163   |
| <b>IP 180 XP BA</b> | 3ph 1.100(1.5)(2)                   | 3ph     | 995x550 | 250/180 | 1422 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 152 | 1450x760x1300 | 180.5 |