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 ACIER INOXYDABLE avec RÉSERVOIR DE 80 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 : 620x500 mm
- Capacité du réservoir : 110 l - 80 kg
- Dimensions : 1000 x 630 x 1030 mm
- Poids net : 90kg
- Poids brut : 120,5kg

Accessoires/Options :

- Trémie ajoutant des ingrédients.

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
poids net (Kg)	90
poids brut (Kg)	120,5
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	1030

MODÈLES DISPONIBLES

SI-80XPBA/T

SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 80 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.80XPBA/T
Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 80 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.400/3, Kw.0,55, Poids 90 Kg, dim.mm.1000x630x1030h

€ 4.318,75
TVA exclue
Expédition à calculer

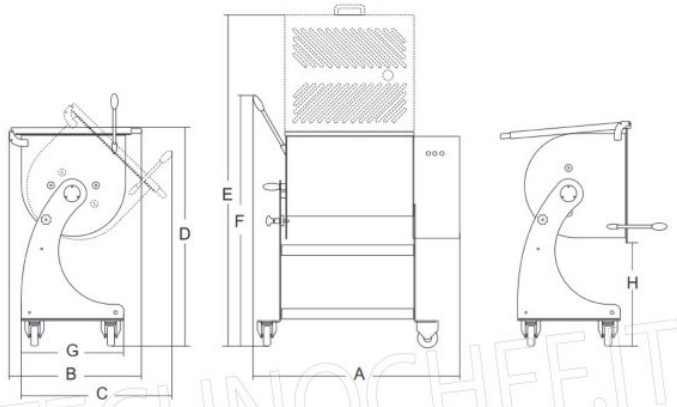
Livraison 8 à 15 jours

SI-80XPBA/M 	**SIRMAN - Mélangeur à viande en inox, cuve 80 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.80XPBA/M** Mélangeur à viande en acier inoxydable, capacité bol 80 Kg, lames amovibles en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,37, Poids 90 Kg, dim.mm.1000x630x1030h	**€ 4.456,51** *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**

Pala facilmente rimovibile
Rmovable mixing arms

Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale

Control system: 2 prest programs + manual use



	watt/Hp		mm	lt/kg	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	99	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA	1ph 750/1(x2) 3ph 1.100/1.5(x2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA	3ph 1.100/1.5(x2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5