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

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	59
peso bruto (Kg)	74
ancho (mm)	750
profundidad (mm)	465
altura (mm)	595

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE con TANQUE DE 50 kg :

- **Construcción** en **acero inoxidable Aisi 304** ;
- **Hoja de acero inoxidable Aisi 304** fácilmente desmontable sin herramientas;
- Potente motor de 2 Hp;
- **Reductor en baño de aceite** con engranajes helicoidales templados y rectificados;
- **Sistema de protección de engranajes** con doble sello de aceite;
- Tapa con **micro de seguridad** ;
- **La puerta del recipiente se abre** para retirar la cuchilla y la masa;
- Controles IP54 con inversión;
- **Disponible en versiones monofásica** o **trifásica** .

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia: 1100 vatios monofásicos/Hp 1,5 - 1472 vatios trifásicos/Hp 2
- Alimentación: 230/400 V
- Dimensiones del tanque: mm 410x480
- Capacidad del tanque: 88 lt - 50 kg
- Dimensiones: 750 x 465 x 595 mm
- Peso neto: 59 kg
- Peso bruto: 74 kg

Accesorios/Opcional :

- Patas bajas, medias y altas de acero inoxidable con ruedas.
- Ingredientes añadidos de Hopper

.

Marcado CE

Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

SI-IP50M/T	**Amasadora de carne en acero inoxidable, capacidad de la cuba 50 Kg, cuchilla de acero inoxidable desmontable, V.400/3, Kw.1,472, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h**	**€ 2.121,49** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
SI-IP50M/M	**Amasadora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 50 Kg, cuchilla desmontable en acero inoxidable, V.230/1, Kw.1.1, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h**	**€ 2.169,71** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-TRM	**SIRMAN - Tolva para añadir ingredientes**	**€ 17,38** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**
SI-GBP	**SIRMAN - Piernas bajas con pie**	**€ 138,87** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SI-GMR	**SIRMAN - Patas medianas con ruedas**	**€ 262,51** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SI-GAR/50	**SIRMAN - Patas altas con ruedas**	**€ 346,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels

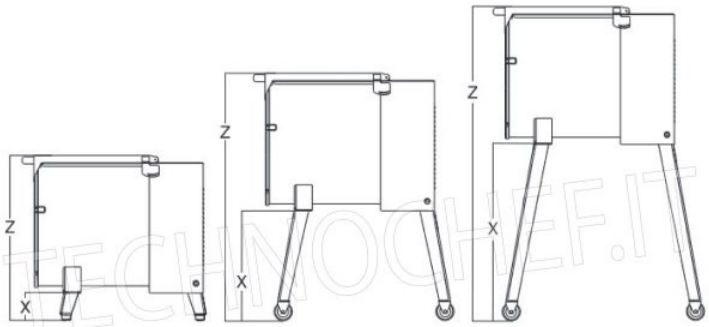
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali

Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

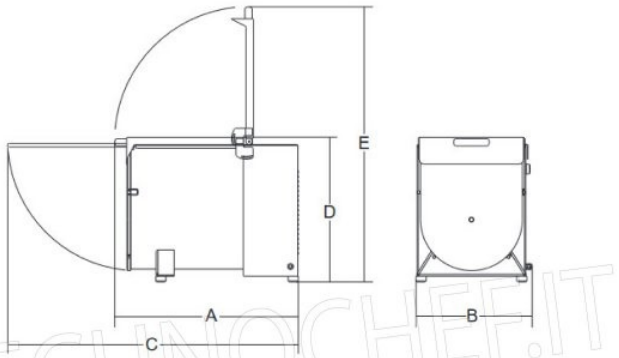
TECHNOCHEF.IT



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



TECHNOCHEF.IT

					A	B	C	D	E			
	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	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74