



**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



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

## MEZCLADOR DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE con CUBO DE 30 Kg:

- Construcción en **acero inoxidable Aisi 304**;
- **Pala en acero inoxidable Aisi 304** fácilmente **desmontable** sin herramientas;
- **Potente motor de 2 Hp** ;
- Reductor en baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas;
- **Sistema de protección de engranajes** con doble sello de aceite;
- Tapa con **micro de seguridad** ;
- **Puerta del tazón que se puede abrir** para quitar la cáscara y la masa;
- Comandos IP54 con inversión;
- **Disponible en versión monofásica o trifásica** .

### DATOS TÉCNICOS :

- Potencia: 1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
- Fuente de alimentación: 230 /400V
- Dimensiones de la cubeta: mm 300x400
- Capacidad del recipiente: 42 l - 30 kg
- Dimensiones: 680x365x530mm
- Peso neto: 49kg
- Peso bruto: 59kg

### Accesorios/Opciones :

- Patas bajas, medias y altas de acero inoxidable con ruedas
- Tolla para agregar ingredientes

marca **CE**

Hecho en Italia

### FICHA TÉCNICA

<b>peso neto (Kg)</b>	49
<b>peso bruto (Kg)</b>	59
<b>ancho (mm)</b>	680
<b>profundidad (mm)</b>	365
<b>altura (mm)</b>	530

### MODELOS DISPONIBLES

#### SI-IP30M/M



**SIRMAN - Batidora de carne de acero inoxidable, bol de 30 kg, monofásica, V.230/1, mod.IP30M/M**  
Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 30 Kg, cuchilla de acero inoxidable extraíble, V.230/1, Kw.1,1, Peso 49 Kg, dim.mm.680x365x530h

**€ 2.520,99**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

#### SI-IP30M/T



**SIRMAN - Batidora de carne de acero inoxidable, bol de 30 kg, trifásica, V.400/3, mod.IP30M/T**  
Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 30 Kg, cuchilla de acero inoxidable extraíble, V.400/3, Kw.1.472, Peso 49 Kg, dim.mm.680x365x530h

**€ 2.479,67**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SI-TRM</b> 	<b>SIRMAN - Tolla para añadir ingredientes</b> Tolla para añadir ingredientes, para amasadoras de carne modelo IP30M / IP50M	<b>€ 29,38</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b>
<b>SI-GBP</b> 	<b>SIRMAN - Piernas bajas con pie</b> Patas bajas con pie para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	<b>€ 154,57</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>SI-GMR</b> 	<b>SIRMAN - Patas medianas con ruedas</b> Patas medianas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	<b>€ 278,27</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>SI-GAR/30</b> 	<b>SIRMAN - Patas altas con ruedas</b> Patas altas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M	<b>€ 484,76</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días





TECHNOCHEF.IT

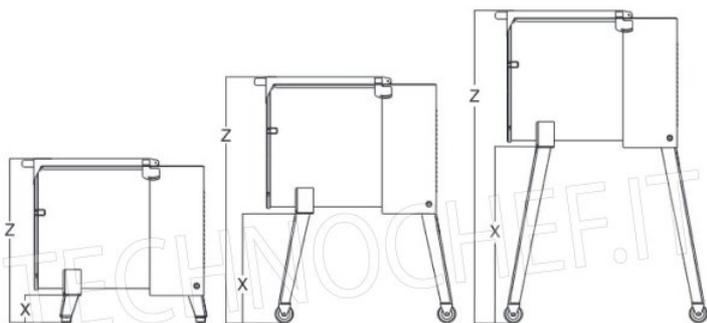


TECHNOCHEF.IT

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

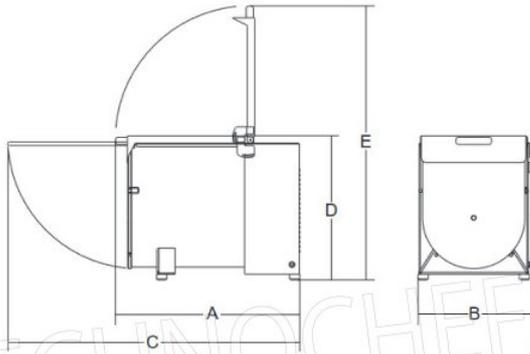
**IP 30 M Y14**  
 X: 440 mm / Z: 940 mm

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