



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



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 rectificados;
- **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

peso neto (Kg)	49
peso bruto (Kg)	59
ancho (mm)	680
profundidad (mm)	365
altura (mm)	530

MODELOS DISPONIBLES

SI-IP30M/M



Entrega de 8 a 15 días

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

SI-IP30M/T



Entrega de 8 a 15 días

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-TRM 	SIRMAN - Tolva para añadir ingredientes Tolva para añadir ingredientes, para amasadoras de carne modelo IP30M / IP50M	Entrega
SI-GBP 	SIRMAN - Piernas bajas con pie Patas bajas con pie para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	Entrega d 4 a 9 días
SI-GMR 	SIRMAN - Patas medianas con ruedas Patas medianas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	Entrega d 4 a 9 días
SI-GAR/30 	SIRMAN - Patas altas con ruedas Patas altas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M	Entrega d 4 a 9 días

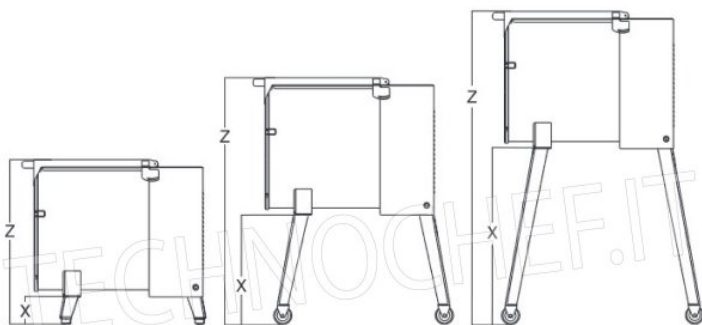




Gambe con ruote opzionali



Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



Gambe opzionali / Optionals legs

Gambe basse + piedino
Short legs + feet

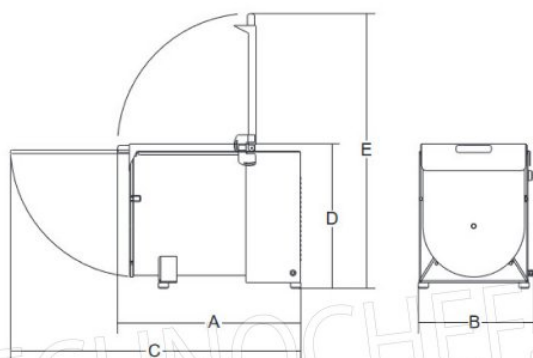
IP 30 M Y14
X: 150 mm / Z: 650 mm
IP 50 M Y14
X: 150 mm / Z: 720 mm

Gambe medie + ruote + freno
Medium legs + wheels + brake

IP 30 M Y14
X: 440 mm / Z: 940 mm
IP 50 M Y14
X: 440 mm / Z: 1010 mm

Gambe alte + ruote + freno
Longer legs + wheels + brake

IP 30 M Y14
X: 610 mm / Z: 1110 mm
IP 50 M Y14
X: 610 mm / Z: 1180 mm



					A	B	C	D	E			
	wat/tp		mm	lit/tp	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.150/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x600	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	410x480	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74