



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 50 Kg:

- **Diseño moderno y estructura robusta en grueso AISI 304 ;**
- **Depósito basculante con sistema de bloqueo automático** y bloqueo de seguridad;
- **Ruedas giratorias de acero inoxidable con frenos ;**
- Sistema clásico con 2 mástiles uno al lado del otro;
- **Cuchillas de acero inoxidable AISI 304** fácilmente desmontables sin herramientas;
- **Carter con protección total** de las cajas de cambios/mandos;
- Reductor en **baño de aceite** con engranajes helicoidales templados y rectificadas;
- Protecciones de líquido de doble sello de aceite: en el tanque y en el reductor;
- Sistema de control con controles **estándar de acero inoxidable IP 67** :
 - avance y retroceso,
 - automatización con apagado automático,
 - automatización con inversión estándar;
- **Tapa en acero inoxidable** con micro de seguridad;
- **Carga mínima 40% capacidad del tanque ;**
- **Ideal para masas duras y ensaladas .**

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia 370/550W
- Fuente de alimentación: 230/400V
- Dimensiones de la cubeta: 420x500 mm
- Capacidad del recipiente: 88 l - 50 kg
- Dimensiones: 810x630x1030mm
- Peso neto: 85kg
- Peso bruto: 109,5 kg

Accesorios/Opciones :

- Tolla para añadir ingredientes.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	85
peso bruto (Kg)	109,5
ancho (mm)	810
profundidad (mm)	630
altura (mm)	1030

MODELOS DISPONIBLES

SI-50XPBA/T



SIRMAR - Batidora de carne de acero inoxidable, depósito de 50 kg, trifásica, V.400/3, mod.50XPBA/T

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 50 Kg, cuchillas extraíbles de acero inoxidable, V.400/3, Kw.0,55, Peso 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

Entrega de 8 a 15 días

SI-50XPBA/M**Entrega** de 8 a 15 días**SIRMAN - Batidora de carne inox cuba 50 Kg
Monofásica V.230/1 mod.50XPBA/M**

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol
50 Kg, cuchillas extraíbles de acero inoxidable, V.230/1,
Kw.0,37, Peso 85 Kg, dim.mm.810x630x1030h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****SI-TRM****Entrega****SIRMAN - Tolva para añadir ingredientes**

Tolva para añadir ingredientes, para amasadoras de
carne modelo IP30M / IP50M



Ribaltamento vasca
Tank overturn

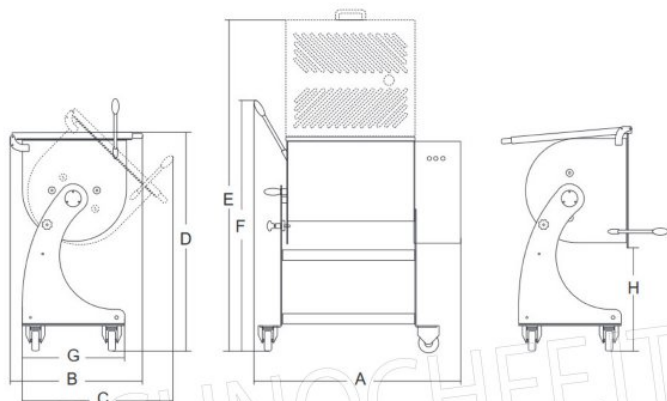


Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale

Control system: 2 prest programs + manual use



					A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/kg				mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA	1ph 370(0.5)(2) 3ph 550(0.75)(2)	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)(2) 3ph 550(0.75)(2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA	1ph 750(1)(2) 3ph 1.100(1.5)(2)	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)(2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5