



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

BATIDORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE con BAÑERA 30 Kg:

- Construcción en **acero inoxidable Aisi 304**;
- **Pala de acero inoxidable Aisi 304** fácilmente **desmontable** sin herramientas;
- **Potente motor de 2 Hp** ;
- Caja de engranajes 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 recipiente que se abre** para retirar la pala y la masa;
- Controles IP54 con inversión;
- **Disponible en versiones monofásica o trifásica** .

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia: monofásico vatio 1100/Hp 1,5 - trifásico vatio 1472/Hp 2
- Fuente de alimentación: 230 /400 V
- Dimensiones del recipiente: 300x400 mm
- Capacidad del depósito: 42 litros - 30 kg
- Dimensiones: 680 x 365 x 530 mm
- Peso neto: 49 kg
- Peso bruto: 59 kg

Accesorios/Opciones :

- Patas bajas, medias y altas de acero inoxidable con ruedas.
- Tolla agregando 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



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

€ 1.942,40

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

€ 1.928,63

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-TRM 	SIRMAN - Tolla para añadir ingredientes Tolla para añadir ingredientes, para amasadoras de carne modelo IP30M / IP50M	€ 19,34 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
SI-GBP 	SIRMAN - Piernas bajas con pie Patas bajas con pie para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	€ 154,57 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
SI-GMR 	SIRMAN - Patas medianas con ruedas Patas medianas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M	€ 292,19 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
SI-GAR/30 	SIRMAN - Patas altas con ruedas Patas altas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M	€ 484,90 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHIEF.IT



TECHNOCHEF.IT

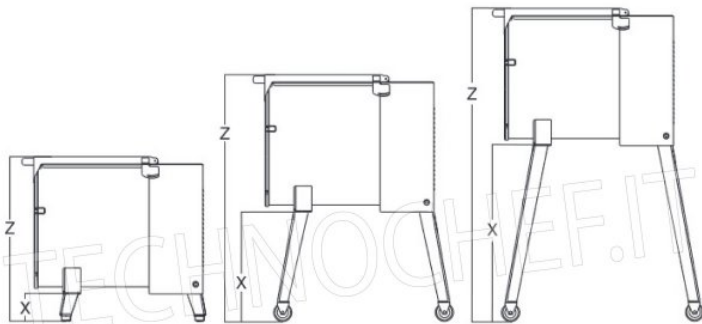


TECHNOCHEF.IT

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

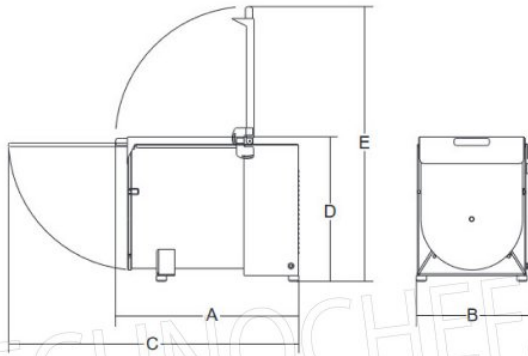
IP 30 M Y14
 X: 440 mm / Z: 940 mm

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