



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 DE 50 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 rectificandos;
- **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 y trifásica** .

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia: monofásico vatio 1100/Hp 1,5 - trifásico vatio 1472/Hp 2
- Fuente de alimentación: 230 /400 V
- Dimensiones de la cubeta: 410x480 mm
- Capacidad del depósito: 88 lt - 50 kg
- Dimensiones: 750 x 465 x 595 mm
- Peso neto: 59 kg
- Peso bruto: 74 kg

Accesorios/Opciones :

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

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

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

MODELOS DISPONIBLES



SIRMAN - Batidora de carne de acero inoxidable, depósito de 50 kg, monofásica, V.230/1, mod.IP50M/M

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 50 Kg, cuchilla extraíble de acero inoxidable, V.230/1, Kw.1,1, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.169,71

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días



SIRMAN - Batidora de carne de acero inoxidable, depósito de 530 Kg, Trifásica, V.400/3, mod.IP50M/T

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 50 Kg, cuchilla extraíble de acero inoxidable, V.400/3, Kw.1.472, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.121,49

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p>SI-TRM</p>	<p>SIRMAN - Tolva para añadir ingredientes Tolva para añadir ingredientes, para amasadoras de carne modelo IP30M / IP50M</p>	<p>€ 19,34 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega</p>
<p>SI-GBP</p> <p> <small> Gamble appoggia Gamble basso - 4 piedi 200x200 - 400x IP 30 M 714 IP 50 M 714 A. 150 mm / 2. 220 mm </small> </p>	<p>SIRMAN - Piernas bajas con pie Patas bajas con pie para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M</p>	<p>€ 154,57 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>SI-GMR</p> <p> <small> Gamble medio - ruote 100mm 200x200 - 400x - 4 ruote IP 30 M 714 IP 50 M 714 A. 150 mm / 2. 220 mm </small> </p>	<p>SIRMAN - Patas medianas con ruedas Patas medianas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP30M / IP50M</p>	<p>€ 292,19 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>SI-GAR/50</p> <p> <small> Gamble alto - ruote 100mm 200x200 - 400x - 4 ruote IP 50 M 714 IP 50 M 714 A. 150 mm / 2. 220 mm </small> </p>	<p>SIRMAN - Patas altas con ruedas Patas altas con ruedas, para amasadoras de carne mod.IP50M</p>	<p>€ 385,73 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

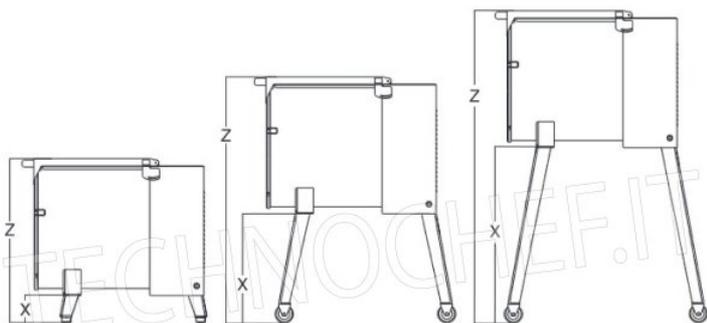
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



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

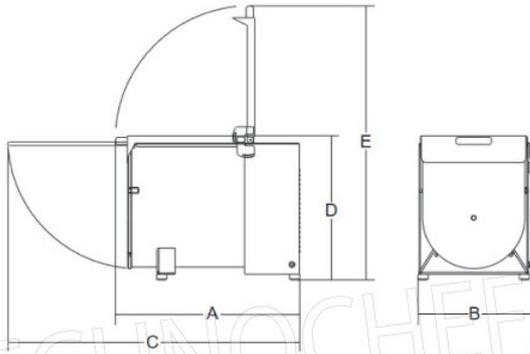
X: 150 mm / Z: 720 mm

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