



**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

## BATIDORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE con BAÑERA DE 50 Kg:

- **Diseño moderno y estructura robusta en AISI 304 de gran espesor ;**
- **Cuba basculante con sistema de bloqueo automático** y cierre de seguridad;
- **Ruedas de acero inoxidable giratorias y con freno ;**
- Sistema clásico con 2 árboles uno al lado del otro;
- **Cuchillas de acero inoxidable AISI 304** fácilmente extraíbles sin herramientas;
- **Carter con protección total** de las cajas de cambios/mandos;
- **Caja de engranajes en baño de aceite** con engranajes helicoidales templados y rectificadas;
- Protecciones líquidas con dobles retenes de aceite: en el depósito y en el reductor;
- **Sistema de control con controles de acero inoxidable IP 67 de serie :**
  - marcha adelante y atrás,
  - automatización con autoapagado,
  - sistema automático con inversión estándar;
- **Tapa de acero inoxidable** con micro de seguridad;
- **Carga mínima 40% de la capacidad del tanque ;**
- **Ideal para masas duras y ensaladas .**

### DATOS TÉCNICOS :

- Potencia 370/550W
- Fuente de alimentación: 230/400 V
- Dimensiones de la cubeta: 420x500 mm
- Capacidad del depósito: 88 l - 50 kg
- Dimensiones: 810 x 630 x 1030 mm
- Peso neto: 85 kg
- Peso bruto: 109,5 kg

### Accesorios/Opciones :

- Tolla añadiendo ingredientes.

marca CE  
Hecho en Italia

### FICHA TÉCNICA

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

### MODELOS DISPONIBLES



SI-50XPBA/T

#### SIRMAN - 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

**€ 3.960,58**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

SI-50XPBA/M



**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

**€ 4.098,34**

*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**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega



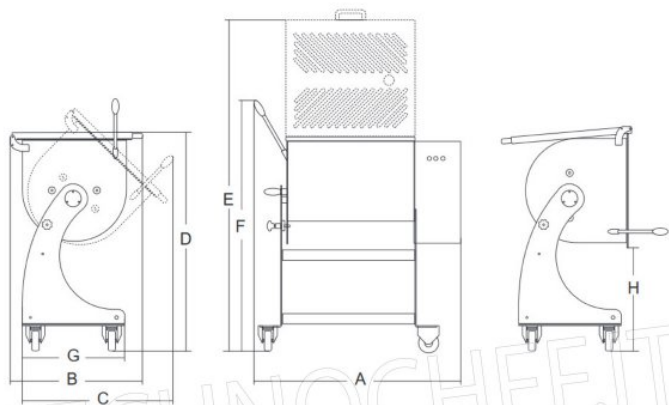
Ribaltamento vasca  
Tank overturn

















Pala facilmente rimovibile  
*Removable mixing arms*



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale  
Control system: 2 prest programs + manual use



														
	watt/hp				mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm
<b>IP 50 XP BA</b>	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
<b>IP 80 XP BA</b>	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
<b>IP 120 XP BA</b>	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
<b>IP 180 XP BA</b>	3ph 1.100(1.5)(2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300