



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 80 Kg:

- **Diseño moderno y estructura robusta en espesor AISI 304 ;**
- **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 rectificados;
- **Protecciones líquidas de doble sello de aceite** : en el tanque 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: 620x500 mm
- Capacidad del depósito: 110 l - 80 kg
- Dimensiones: 1000 x 630 x 1030 mm
- Peso neto: 90 kg
- Peso bruto: 120,5 kg

Accesorios/Opciones :

- Tolla añadiendo ingredientes.

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	90
peso bruto (Kg)	120,5
ancho (mm)	1000
profundidad (mm)	630
altura (mm)	1030

MODELOS DISPONIBLES



SI-80XPBA/T

SIRMEN - Batidora de carne inox, deposito 80 Kg, Trifasica, V.400/3, mod.80XPBA/T

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 80 Kg, cuchillas extraíbles de acero inoxidable, V.400/3, Kw.0,55, Peso 90 Kg, dim.mm.1000x630x1030h

€ 4.318,75

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

SI-80XPBA/M



SIRMAN - Batidora de carne inox, deposito 80 Kg, Monofasica, V.230/1, mod.80XPBA/M

Batidora de carne en acero inoxidable, capacidad del bol 80 Kg, cuchillas extraibles de acero inoxidable, V.230/1, Kw.0,37, Peso 90 Kg, dim.mm.1000x630x1030h

€ 4.456,51

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

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

€ 19,34

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega



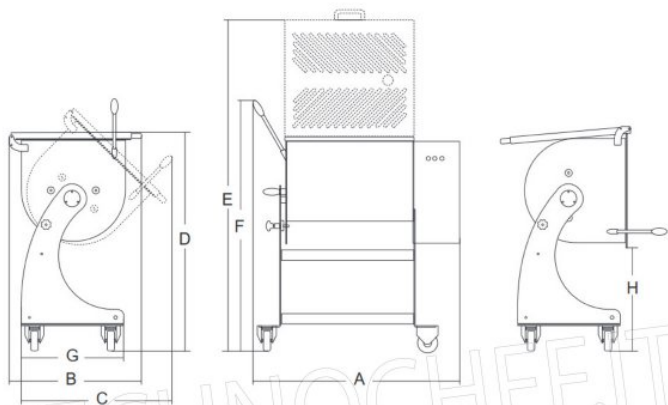
Ribaltamento vasca
Tank overturn



Pala facilmente rimovibile
Rmovable 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	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