



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-180XPBA	Batidora de carne de acero inoxidable, capacidad vaso 180 Kg, cuchillas extraíbles de acero inoxidable, V.400/3, Kw.1,1, Peso 152 Kg, dim.mm.1422x700x1030h	€ 5.531,03 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE con TANQUE DE 180 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 1100W
- Fuente de alimentación: V 400/3
- Dimensiones de la cubeta: 995x550 mm
- Capacidad del depósito: 250 lt - 180 kg
- Dimensiones: 1422 x 700 x 1030 mm
- Peso neto: 152 kg
- Peso bruto: 180,5 kg

Accesorios/Opciones :

- Tolva añadiendo ingredientes.

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,1
peso neto (Kg)	152
peso bruto (Kg)	180,5
ancho (mm)	1422
profundidad (mm)	700
altura (mm)	1030

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

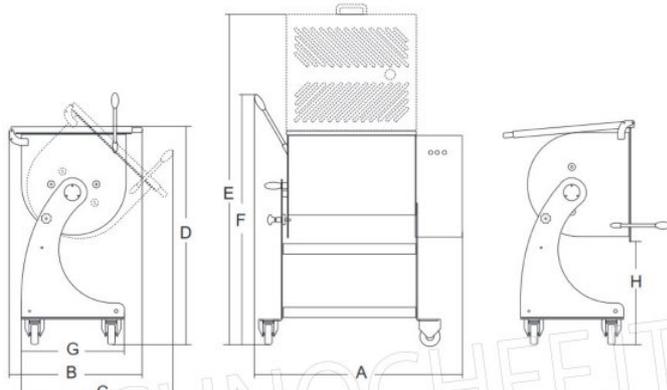




Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



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



					A	B	C	D	E	F	G	H			
	kw/lt/hp		mm	litro	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg	
IP 50 XP BA	1ph 370/0.5(x2) 3ph 550/0.75(x2)	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(x2) 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA	1ph 750/1(x2) 3ph 1.100/1.5(x2)	1ph/3ph	860x550	162/120	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA	3ph 1.100/1.5(x2)	3ph	995x550	250/180	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1450x760x1300	180.5