



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE CARNE INOX con VASCA da 50 Kg:

- **Costruzione in acciaio inox Aisi 304;**
- **Pala in acciaio inox Aisi 304** facilmente rimovibile senza attrezzi;
- Potente motore Hp 2;
- **Riduttore a bagno d'olio** con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati;
- **Sistema di protezione ingranaggi** con doppio paraolio;
- Coperchio con **micro di sicurezza;**
- **Sportello vasca apribile** per rimozione pala e impasto;
- Comandi IP54 con inversione;
- **Disponibile in versione Monofase o Trifase.**

DATI TECNICI:

- Potenza: 1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
- Alimentazione: 230 /400 V
- Dimensioni vasca: mm 410x480
- Capacità vasca: lt 88 - kg 50
- Dimensioni: 750 x 465 x 595 mm
- Peso netto: 59 kg
- Peso lordo: 74 kg

Accessori/Optional:

- Gambe inox basse, medie e alte con ruote
- Tramoggia aggiunta ingredienti

Marchio CE

Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	59
Peso lordo (Kg)	74
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	465
Altezza (mm)	595

MODELLI DISPONIBILI



SI-IP50M/M

SIRMAN - Impastatrice Carne inox, Vasca da 530 Kg, Monofase, V.230/1, mod.IP50M/M

Impastatrice carne in acciaio inox, capacità vasca 50 Kg, pala inox rimovibile, V.230/1, Kw.1,1, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.169,71 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

SI-IP50M/T

SIRMAN - Impastatrice carne inox, Vasca da 530 Kg, Trifase, V.400/3, mod.IP50M/T
 Impastatrice carne in acciaio inox, capacità vasca 50 Kg, pala inox rimovibile, V.400/3, Kw.1,472, Peso 49 Kg, dim.mm.750x465x595h

€ 2.121,49 + IVA

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-TRM 	SIRMAN - Tramoggia per aggiunta ingredienti Tramoggia per aggiunta ingredienti, per impastatrici carne mod.IP30M / IP50M	€ 19,34 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 3 a 6 giorni
SI-GBP 	SIRMAN - Gambe basse con piedino Gambe basse con piedino per impastatrici carne mod.IP30M / IP50M	€ 154,57 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SI-GMR 	SIRMAN - Gambe medie con ruote Gambe medie con ruote, per impastatrici carne mod.IP30M / IP50M	€ 292,19 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SI-GAR/50 	SIRMAN - Gambe alte con ruote Gambe alte con ruote, per impastatrici carne mod.IP50M	€ 385,73 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



TECHNOCHEF.IT

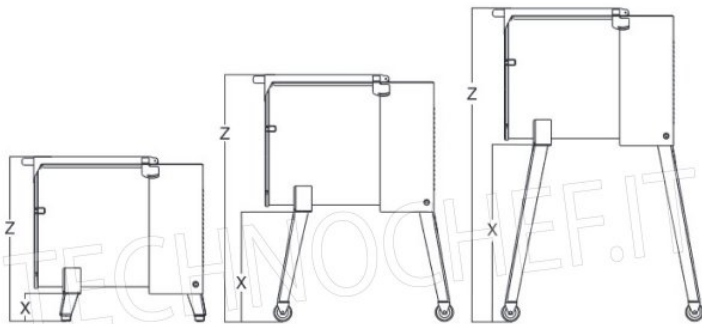


TECHNOCHEF.IT

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

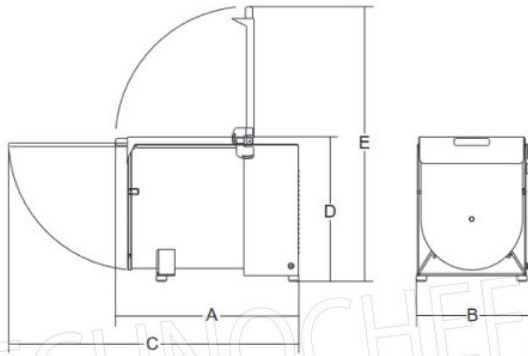
X: 150 mm / Z: 720 mm

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