



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-180XPBA	Impastatrice carne in acciaio inox, capacità vasca 180 Kg, pale inox rimovibili, V.400/3, Kw.1,1, Peso 152 Kg, dim.mm.1422x700x1030h	€ 5.531,03 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE CARNE INOX con VASCA da 180 Kg:

- **Moderno design e robusta struttura in AISI 304** a forte spessore;
- **Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico** e blocco di sicurezza;
- **Ruote inox girevoli e con freno;**
- Sistema classico con 2 alberi affiancati;
- **Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili** senza attrezzi;
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi;
- **Riduttore a bagno d'olio** con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati;
- Protezioni dei liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore;
- **Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:**
 - marcia avanti e indietro
 - automatismo con autospegnimento
 - automatismo con inversione di serie;
- **Coperchio in acciaio inox** con micro di sicurezza;
- **Carico minimo 40% capienza vasca;**
- **Ideale per impasti duri e insalate.**

DATI TECNICI:

- Potenza 1100 W
- Alimentazione: V 400/3
- Dimensioni vasca: 995x550 mm
- Capacità vasca: lt 250 - kg 180
- Dimensioni: 1422 x 700 x 1030 mm
- Peso netto: 152 kg
- Peso lordo: 180,5 kg

Accessori/Optional:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.

Marchio CE

Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	152
Peso lordo (Kg)	180,5
Larghezza (mm)	1422
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	1030

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

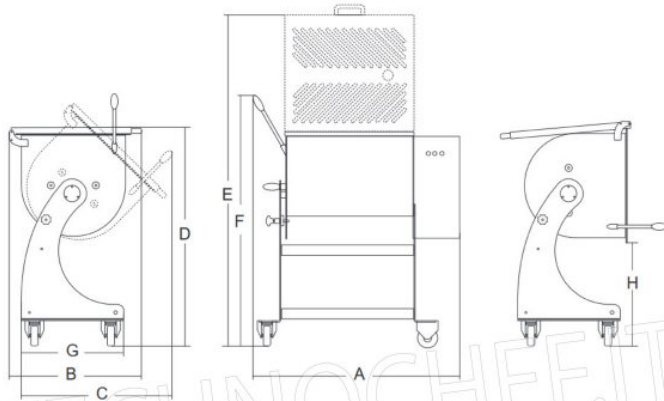


















Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



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



															
	kw/lt/hp		mm	kg	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