



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-180XPBA	Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 180 kg, abnehmbare Edelstahlmesser, V.400/3, Kw.1,1, Gewicht 152 kg, Abm. mm. 1422 x 700 x 1030 h	€ 5.531,03 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Fleischmischer aus Edelstahl mit 180-kg-Behälter:

- **Modernes Design** und **robuste Struktur aus dickem AISI 304** ;
- **Kippbare Schüssel mit automatischem Verriegelungssystem** und Sicherheitsverriegelung;
- **Schwenkbare und gebremste Edelstahlräder** ;
- Klassisches System mit 2 Bäumen nebeneinander;
- **Klingen aus Edelstahl AISI 304, leicht abnehmbar** ohne Werkzeug;
- Carter mit vollständigem Schutz der Getriebe/Bedienelemente;
- **Ölbadgetriebe** mit gehärteten und geschliffenen Schrägverzahnungen;
- Flüssigkeitsschutz mit doppelten Öldichtungen: am Tank und am Reduzierstück;
- **Steuerungssystem mit serienmäßiger Edelstahlsteuerung IP 67** :
 - Vorwärts- und Rückwärtsgang
 - Automatisierung mit Selbstabschaltung
 - automatisches System mit Standardumkehr;
- **Edelstahldeckel** mit Sicherheitsmikro;
- **Mindestbeladung 40 % Tankinhalt** ;
- **Ideal für harte Teige und Salate** .

TECHNISCHE DATEN :

- Leistung 1100W
- Stromversorgung: V 400/3
- Schüsselabmessungen: 995x550 mm
- Tankinhalt: 250 l - 180 kg
- Abmessungen: 1422 x 700 x 1030 mm
- Nettogewicht: 152 kg
- Bruttogewicht: 180,5 kg

Zubehör/Optionen :

- Trichter zum Hinzufügen von Zutaten.

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,1
Nettogewicht (Kg)	152
Bruttogewicht (Kg)	180,5
Breite (mm)	1422
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	1030

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
-----------	--------------	-----------------

SI-TRM



SIRMAN - Trichter zum Hinzufügen von Zutaten
Trichter zum Hinzufügen von Zutaten, für Fleischmischer
Mod. IP30M / IP50M

€ 19,34

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

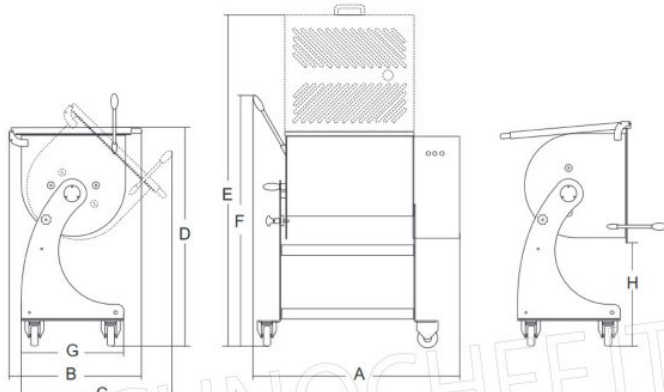


















Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arms



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)(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	860x550	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