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

SCHEDA TECNICA

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

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 Monofas**e 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

MODELLI DISPONIBILI		
SI-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* € 2.588,22 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni
SI-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* € 2.647,05 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	**DESCRIZIONE**	**PREZZO/CONSEGNA**
SI-TRM	**SIRMAN - Tramoggia per aggiunta ingredienti**	**€ 17,38** *+ IVA* € 17,38 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 3 a 6 giorni
SI-GBP	**SIRMAN - Gambe basse con piedino**	**€ 138,87** *+ IVA* € 169,42 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
SI-GMR	**SIRMAN - Gambe medie con ruote**	**€ 262,51** *+ IVA* € 320,26 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
SI-GAR/50	**SIRMAN - Gambe alte con ruote**	**€ 327,99** *+ IVA* € 400,15 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels

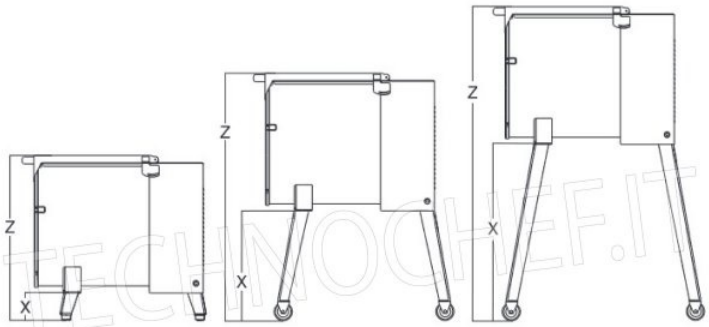
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

Gambe con ruote opzionali

Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

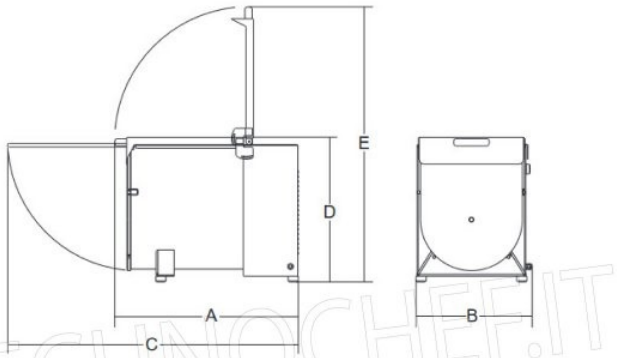
TECHNOCHEF.IT



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



TECHNOCHEF.IT

					A	B	C	D	E			
	watt/Hp		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	59
IP 50 M Y14	1ph 1.100/1.5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	86/50	750	465	1250	595	1120	59	850x640x830	74