



Mixeur TR-350

MIXEUR PLONGEANT POUR UN USAGE CONTINU. JUSQU'À 70 LITRES DE CAPACITÉ.

Se compose d'un bloc-moteur de vitesse fixe avec puissance de 350 W et d'un bras mixeur de 420 ou 500 mm.

- Pour la préparation de purées (légumes, pommes de terre, potages, etc.), crèmes (oignon, piments, tomate, pâtissière, etc.) et toutes sortes de sauces.
- Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 70 litres de capacité.
- Vitesse fixe.
- Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- Bras entièrement inox.
- Bras de longueurs différentes permettant plusieurs combinaisons.
- BN 420 mm.
- BL 500 mm.
- Montage et démontage des bras simple et rapide, sans besoin d'utiliser des outils.
- Design ergonomique.
- Fonctionnement simple, nettoyage facile.
- Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments).

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Bloc-moteur.
- Bras-mixeur.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Support mixeur fixe pour marmite.
- Support coulissant pour marmite.
- Bras-mixeur BN.
- Bras-mixeur BL.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance Totale: 350 W

Capacité maximale du récipient: 75 l

Vitesse (dans liquide) r.p.m.: 9000 rpm

Longueur

- Longueur bras hachoir: 420 mm - 500 mm
- Longueur totale: 732 mm - 805 mm

Poids net: 3.35 Kg - 3.55 Kg

Niveau de bruit à 1 m.: <80 dB(A)

AENOR



Empresa Registrada



ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

