



Mixeur TR-550

MIXEUR-PLONGEANT POUR UN USAGE INTENSIF. MIXE DANS DES RÉCIPIENTS DE JUSQU'À 150 LITRES

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse fixe avec une puissance de 550 W et bras-mixeur de 500 ou 585 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 150 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.
- BL 500 mm.
- BXL 585 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 BL.
- Bras-mixeur BXL.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance Totale: 550 W

Capacité maximale du récipient: 150 l

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

Longueur

- Longueur bras hachoir: 500 mm - 585 mm
- Longueur totale: 805 mm - 885 mm

Poids net: 3.95 Kg - 4.15 Kg

Niveau de bruit à 1 m.: <80 dB(A)

AENOR



ER-0437/1/96



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



2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000, UNE-EN 60335-1:97
UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01
UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02