



PREPARACIÓN DINÁMICA

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Combinado TR/BM-250

TRITURADORA-BATIDORA DE MANO PROFESIONAL PARA USO DISCONTINUO. TRITURA O BATE HASTA 15 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W., brazo triturador de 290 mm. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 litros de capacidad.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 250 W
 Capacidad máxima del recipiente: 15 l
 Velocidad (en líquido): 1500 rpm - 9000 rpm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 290 mm
- Longitud brazo batidor: 300 mm
- Longitud total (max): 560 mm
- Longitud total (con brazo batidor): 560 mm

Peso neto: 1,9 Kg - 2,3 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB-250.
- Brazo triturador BS.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

AENOR



ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001



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

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-

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



PREPARACIÓN DINÁMICA

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Combinado TR/BM-350

TRITURADORA-BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. TRITURA O BATE HASTA 60 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W., brazo triturador de 420 mm. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 60 litros de capacidad.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia Total: 350 W
- Capacidad máxima del recipiente: 60 l
- Velocidad variable: y
- Velocidad (en líquido): 1500 rpm - 9000 rpm
- Longitud
 - Longitud brazo triturador: 420 mm
 - Longitud brazo batidor: 396 mm
 - Longitud total (max): 732 mm
 - Longitud total (con brazo batidor): 705 mm
- Peso neto: 3,35 Kg - 3,5 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB-350.
- Brazo triturador BN.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

AENOR



ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001



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

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-

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