



**PREPARACIÓN DINÁMICA**

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



**Triturador TR-350**

**BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. TRITURA HASTA 70 L. POR CALDERO.**

**Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 350 W. y brazo triturador de 420 ó 500 mm.**

- Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Indicado para trabajar en calderos de hasta 70 litros de capacidad.
- Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad. Brazo fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Brazos de distintas longitudes.
- BN 420 mm.
- BL 500 mm.
- 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: 75 l
- Velocidad (en líquido) r.p.m.: 9000 rpm
- Longitud
  - Longitud brazo triturador: 420 mm - 500 mm
  - Longitud total: 732 mm - 805 mm
- Peso neto: 3.35 Kg - 3.55 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Bloque motor.
- Brazo triturador.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BN.
- Brazo triturador BL.



**SAMMIC, S.L.**  
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA  
[www.sammic.com](http://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.