



PREPARACIÓN DINÁMICA

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Triturador TR-550

BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO INTENSIVO. TRITURA HASTA 150 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 550 W. y brazo triturador de 500 ó 585 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 150 litros de capacidad.
- Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Brazos de distintas longitudes.
- BL 500 mm.
- BXL 585 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).

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
 · Bloque motor.
 · Brazo triturador.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Soporte para marmitas.
 · Soporte deslizador.
 · Brazo triturador BL.
 · Brazo triturador BXL.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia Total: 550 W
- Capacidad máxima del recipiente: 150 l
- Velocidad (en líquido) r.p.m.: 9000 rpm
- Longitud
 - Longitud brazo triturador: 500 mm - 585 mm
 - Longitud total: 805 mm - 885 mm
- Peso neto: 3.95 Kg - 4.15 Kg



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.