



**PREPARACIÓN DINÁMICA**

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



**Triturador TR-750**

**TRITURADOR DE MANO INDUSTRIAL PARA USO INTENSIVO. TRITURA HASTA 200 L. POR CALDERO.**

**Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 750 W. y brazo triturador de 600 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 200 litros de capacidad. · Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazo fijo fabricado totalmente en inoxidable.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Máquina diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392 CEE, 93/68 CEE y 73/23 CEE.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Potencia Total: 750 W
- Capacidad máxima del recipiente: 200 l
- Velocidad (en líquido) r.p.m.: 9000 rpm
- Longitud
  - Longitud brazo triturador: 600 mm
  - Longitud total: 935 mm
- Peso neto: 4,25 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**  
 · Bloque motor.  
 · Brazo triturador de 600 mm

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**  
 · Soporte para marmitas.  
 · Soporte deslizador.



**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.