



TURBO-TRITURADOR TRX-21

Modelo de 1 velocidad.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBO-TRITURADORES



se adaptan a las necesidades de cada usuario o producto.
Rejilla 21D para productos fibrosos.

- ✓ Rejilla estándar 30D multiuso.
- ✓ Rejilla 42D para que el producto quede muy fino.
- ✓
- ✓ Micro desseguridad de control de la posición de trabajo: evita que la turbina funcione si el brazo está demasiado elevado o demasiado bajo.
- ✓ Protector de seguridad en el cabezal triturador y dispositivo de seguridad por corte de suministro.

INCLUIDO

- ✓ Carro, motor y brazo (sin rejillas).

OPCIONAL

- Rejilla 21D para productos fibrosos. uso general.
- Rejilla estándar 30D para un Rejilla 42D para un triturado extrafino.

ACCESORIOS

- Rejillas para TRX

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Este turbo-triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

- ✓ Fabricados totalmente en acero inoxidable 18/10.
- ✓ Para mezclar y triturar directamente en el caldero o recipiente de cocción para hacer consomés, sopas, tortillas, mayonesa.
- ✓ Diseñado para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes, es ideal para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- ✓ Modelo de 1 velocidad.
- ✓ Comodidad de uso: posibilidad de mover en varias direcciones, ajustable en altura, montado en carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- ✓ Brazo de 600 mm. de longitud: permite triturar en cualquier tipo de marmita, tanto redondas como rectangulares, afectando a toda la marmita por igual.
- ✓ Brazo triturador equilibrado: evita que el brazo se caiga o vuelque hacia atrás cuando no está bloqueado.
- ✓ Palanca de sujeción del brazo: permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- ✓ Panel de mandos estanco e inclinado: fácil acceso incluso durante el uso.
- ✓ Panel de mandos situado en el carro, permitiendo que el brazo sea más ágil y tenga mayor movilidad.
- ✓ Temporizador incorporado: permite dejar la máquina en funcionamiento hasta 60 minutos sin necesidad de intervención del usuario.
- ✓ Cableado incorporado en los tubos del carro: la zona de trabajo queda libre de cables, sin entorpecer los movimientos del brazo triturador.
- ✓ Soportes para guardar el cable de alimentación: evita que el cable de enrede y moleste a otros usuarios.
- ✓ Turbina, disco y rejilla muy fáciles de desmontar para su limpieza: no necesitan utensilios.
- ✓ La turbina, protección, disco y rejilla son aptos para limpiar en lavavajillas.
- ✓ Se puede usar con 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables que

ESPECIFICACIONES

Capacidad máxima del recipiente: 800 l

Longitud brazo triturador: 600 mm

Diámetro máximo rejilla: 288 mm

Potencia total: 2200 W

Velocidad (en líquido): 1500 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 568 mm
- ✓ Fondo: 1643 mm (963 mm)
- ✓ Alto: 1219 mm (1651 mm)

Peso neto: 96 kg

Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

1030 x 710 x 1840 mm

MODELOS DISPONIBLES

3030501 Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N

3030502 Turbo triturador TRX-21 220-380/60/3N

3030509 Turbo triturador TRX21 230-400/50/3N AEREO

3030511 Turbo triturador TRX21 220-380/60/3N AEREO

* Consulte para versiones especiales



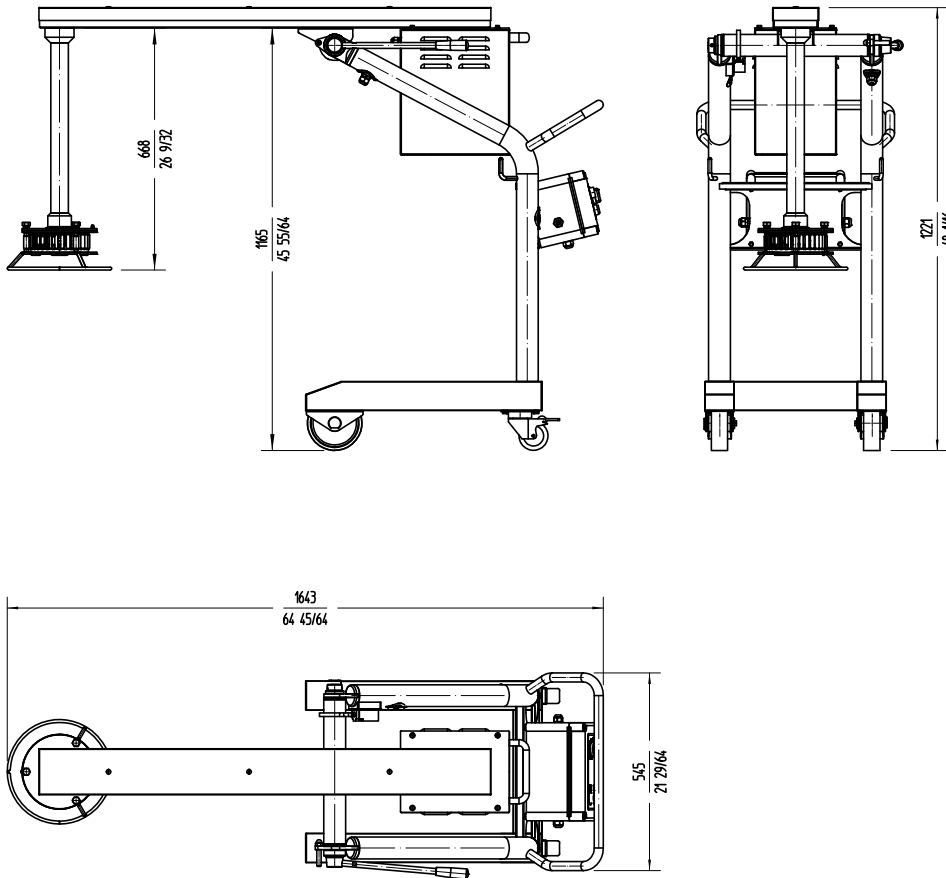


TURBO-TRITURADOR TRX-21

Modelo de 1 velocidad.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBO-TRITURADORES



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 04/04/2024