



BESCHREIBUNG

Konzipiert für Kessel mit bis zu 800 Litern Fassungsvermögen.

Ideal für die Verarbeitung von großen Mengen

- ✓ Für die Verarbeitung von großen Mengen sowie die häufige Nutzung und Reinigung ausgelegt.
- ✓ Sie ermöglichen, Produkte unmittelbar im Kessel oder Kochgefäß zu vermengen und zu pürieren, um Consommés, Suppen, Omeletts, Saucen usw. zuzubereiten.
- ✓ Ideal für Großküchen und die Lebensmittelindustrie.
- ✓ 2-Geschwindigkeits-Modell.

Robuste Konstruktion

- ✓ Aus rostfreiem Stahl 18/10 hergestellt.
- ✓ Für die Verarbeitung von großen Mengen entworfen.
- ✓ Für Arbeiten in Kesseln mit einem Fassungsvermögen von **bis zu 800 Litern** geeignet.
- ✓ Der 600 mm lange **Stab** ermöglicht das Pürieren in jeglicher Art von Kochtopf.
- ✓ 0-60 Minuten Zeitschaltuhr eingebaut.

Einfache und bequeme Handhabung

- ✓ Der Arm kann in verschiedene Richtungen bewegt werden und ist höhenverstellbar.
- ✓ Die Turbopürierer sind auf einem Gestell mit vier gleitschutzbehandelten Gummirädern montiert, wobei zwei Räder mit Bremsvorrichtungen versehen sind.
- ✓ Der Pürierstab ist perfekt ausbalanciert, sodass vermieden wird, dass er herunterfällt oder nach hinten kippt, wenn er nicht befestigt wurde.
- ✓ Außerdem ist der Stab mit einem Klemmhebel ausgestattet, der es erlaubt, den Pürierer mit einer Hand zu fixieren, während mit der anderen das Gestell festgehalten wird.
- ✓ Das **Bedienfeld** ist wasserdicht und leicht geneigt, sodass es besser zugänglich ist, selbst wenn sich die Maschine in Betrieb befindet.

- ✓ Dank der in das Bedienfeld integrierten **Zeitschaltuhr** ist der Betrieb der Maschine für maximal 60 Minuten möglich, ohne dass der Pürierstab vom Benutzer bedient werden muss.

Vielseitigkeit, dank der austauschbaren Gitter

- ✓ Die Turbo-Pürierer TRX von Sammic können mit **drei unterschiedlichen leicht austauschbaren Gittern** ausgestattet werden, die die Maschine an die Bedürfnisse des Benutzers bzw. Produkts anpassen:
- ✓ Gitter 21D für faserige Produkte,
- ✓ Mehrzweckgitter 30D,
- ✓ Gitter 42D für ein äußerst feines Endergebnis.
- ✓ Die Turbine, Scheibe und Gitter können leicht zu Reinigungszwecken abgenommen werden, ohne dass Werkzeuge dafür notwendig sind.

Garantierte Sicherheit

- ✓ Ein Sicherheitsmikroschalter steuert die Arbeitsposition und verhindert, dass die Turbine betrieben wird, wenn der Stab im Kessel zu hoch oder zu tief geführt wird.
- ✓ Außerdem sind sie mit einer Schutzvorrichtung am Kopfstück des Pürierstabs und einer Sicherheitsvorrichtung bei Stromausfall ausgestattet.

ENTHÄLT

- ✓ • Wagen, Motor und Stab (ohne Gitter).

OPTIONAL

- ☐ Gitter: allgemeinen Verwendung.
- ☐ • 21D für fasrige Produkte. ☐ • Gitter 42D für ein äußerst feines Produkt.
- ☐ • Standardgitter 30D zur

ZUBEHÖR

- ☐ Gitter für TRX

TECHNISCHE DATEN

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 800 l

Länge des Pürierstabs: 600 mm

Max. Gitterdurchmesser: 288 mm

Leistung: 2200 W

Drehzahl (in Flüssigkeiten): 750-1500 rpm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 568 mm
- ✓ Tiefe: 1643 mm (963 mm)
- ✓ Höhe: 1219 mm (1651 mm)

Nettogewicht: 96 kg

Geräuschpetel (1 m. Abstand): <70 dB(A)

Grundgeräusch: 32 dB(A)

VERFÜGBARE MODELLE

3030504 Turbozerkleinerer TRX-22 400/50/3N (Luftfracht)

3030505 Turbozerkleinerer TRX-22 220/60/3 (Luftfracht)

3030506 Turbozerkleinerer TRX-22 400/50/3N

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen

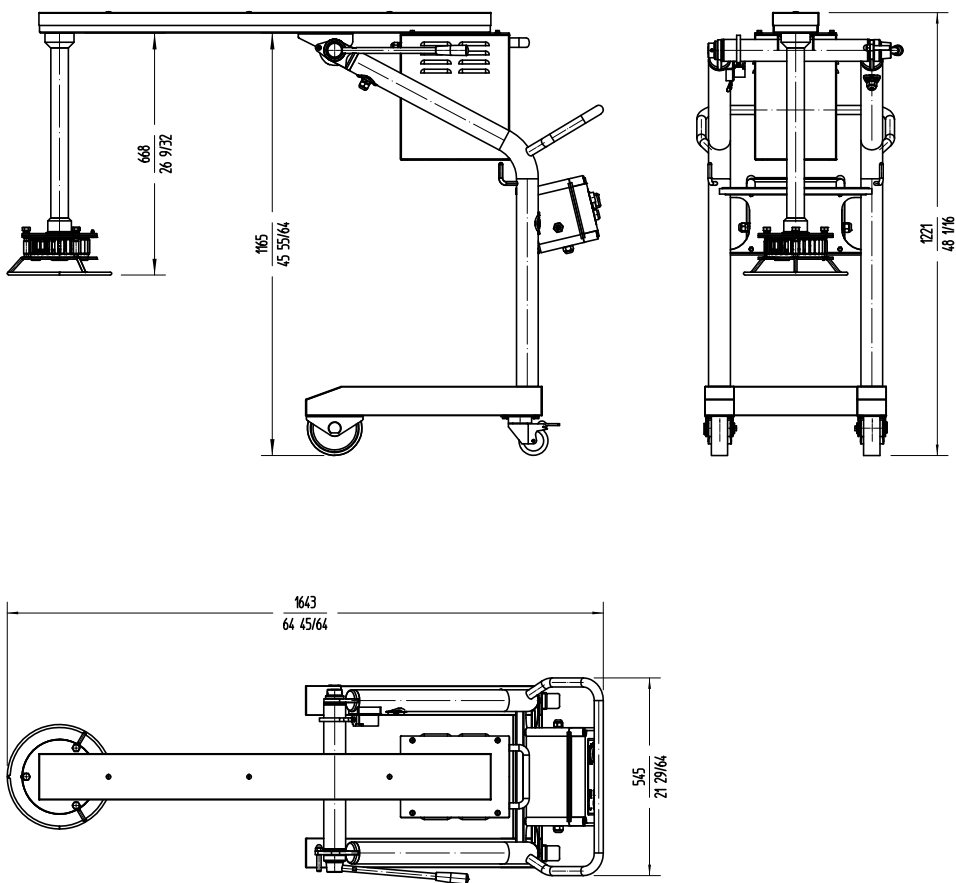


TURBOPÜRIERER TRX-22

2 Geschwindigkeiten.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
TURBOPÜRIERER



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 29/05/2025