TURBO-TRITURADOR TRX-22

Modelo de 2 velocidades.





Este turbo-triturador de gran capacidad está diseñado

√ Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y

✓ Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas,

√ Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.

para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

El temporizador permite dejar la máquina en funcionamiento sin la intervención del usuario.

Seguridad garantizada

- ✓ Microrruptor de seguridad que controla la posición del brazo.
- ✓ Protector de seguridad en el cabezal triturador.
- Dispositivo de seguridad por corte de suministro.

NCLUIDO

√ 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

ESPECIFICACIONES

Capacidad máxima del recipiente: 800 l

Longitud brazo triturador: 600 mm Diámetro máximo rejilla: 288 mm

Potencia total: 2200 W

Velocidad (en líquido): 750-1500 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)

Construcción muy robusta

√ Modelo de 2 velocidades.

lavado frecuentes

tortillas, salsas, etc.

√ Fabricados en acero inoxidable 18/10.

√ Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Ideales para grandes producciones

- ✓ Diseñado para grandes producciones.
- ✓ Brazo de 600mm. adaptado para trabajar en cualquier tipo de marmita.
- √ Temporizador de 0 a 60 min.

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

- ✓ Rejilla 21D para productos fibrosos.
- √ Rejilla 30D multiuso.
- √ Rejilla 42D para que el producto quede muy fino.

Manejo fácil y cómodo

- ✓ Posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura.
- √ Máquina montada sobre carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- √ Brazo equilibrado que evita que se caiga o vuelque cuando no está bloqueado
- ✓ Brazo equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- ✓ Panel de mandos estanco situado en el carro en posición inclinada: fácil acceso y deja el brazo libre, facilitando su movimiento.

MODELOS DISPONIBLES

3030504 Turbo triturador TRX-22 400/50/3N AEREO

Turbo triturador TRX-22 220/60/3 AEREO 3030505

3030506 Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N

* Consulte para versiones especiales

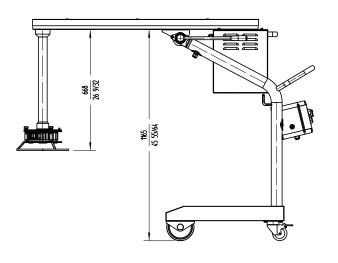


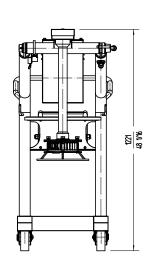


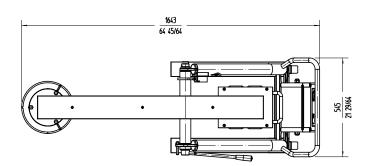














Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA sammic.es EXPORT sammic.com

Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

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



Ref. Uds.	Proyecto	Fecha
	Ref.	Uds.

Aprobado