TURBO-BROYEUR TRX-22

Modèle à 2 vitesses.

Description Commerciale

Turbo-broyeur conçu pour travailler dans des cuves pouvant contenir jusqu'à 800 litres.

Ideal pour les grandes productions

- ✓ Conçus pour obtenir de grandes productions, pour un usage intensif et des nettoyages fréquents.
- ✓ Pour mélanger et broyer directement dans la cuve, potages, soupes, omelette, sauces, etc.
- ✓ Ideal pour les cuisines de grandes production et l'industrie alimentaire.
- ✓ Modèle à 2 vitesses.

Construction très robuste

- ✓ Fabriques à partir d'acier inoxydable 18/10.
- ✓ Conçu pour de grandes productions.
- ✓ Permettant de broyer dans des cuves allant jusqu'à 800 litres.
- ✓ Bras de 600 mm adapté à tous les types de marmites.
- ✓ Minuterie de 0 à 60 min.

Manipulation facile et confortable

- ✓ Possibilité de manipuler selon différentes directions et de régler la hauteur.
- ✓ Machine montée sur un chariot a 4 roues en caoutchouc antidérapantes (dont 2 à freins).
- ✓ Bras équilibré empêchant sa chute ou son basculement lorsqu'il n'est pas bloqué.
- ✓ Bras équipé d'un levier de serrage qui permet de verrouiller le broyeur d'une main tout en maintenant la machine de l'autre.
- ✓ Panneau de commande étanche situé sur le chariot en position inclinée facilitant son accès et libérant le bras pour effectuer son mouvement.
- ✓ La minuterie permet de laisser la machine en marche sans nécessitée d'opérateur.

Adaptable grâce à ses 3 types de grilles interchangeables

- ✓ Grille 21D pour les produits fibreux.
- ✓ Grille 30D polyvalent.
- ✓ Grille 42D pour obtenir une grande finesse.

Sécurité garantie

- ✓ Microrupteur de sécurité qui contrôle la position du bras.
- ✓ Protection sur le porte-outil du broyeur.
- ✓ Dispositif de sécurité par rupture d'alimentation.

Inclus

- ✓ Chariot, moteur et bras (le turbo-broyeur et la grille se commandent séparément).

Options

- ❑ Grille 21D pour des produits fibreux.
- ❑ Grille standard 30D : utilisation universelle/spéciale purée pomme de terre.
- ❑ Grille 42D pour un produit plus fin.

Accessoires

- ❑ Grilles pour TRX

Spécifications

Capacité maximale du récipient: 800 l

Longueur bras broyeur: 600 mm
Diamètre max grille: 288 mm

Puissance totale: 2200 W

Vitesse (dans liquide) tr/mn: 750-1500 rpm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 568 mm
- ✓ Profondeur: 1643 mm (963 mm)
- ✓ Hauteur: 1219 mm (1651 mm)

Poids net: 96 kg
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Modèles disponibles

3030504	Turbo-Broyeur TRX-22 400/50/3N (par air)
3030505	Turbo-Broyeur TRX-22 220/60/3 (par air)
3030506	Turbo-Broyeur TRX-22 400/50/3N

** Nous consulter pour des versions spéciales*

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

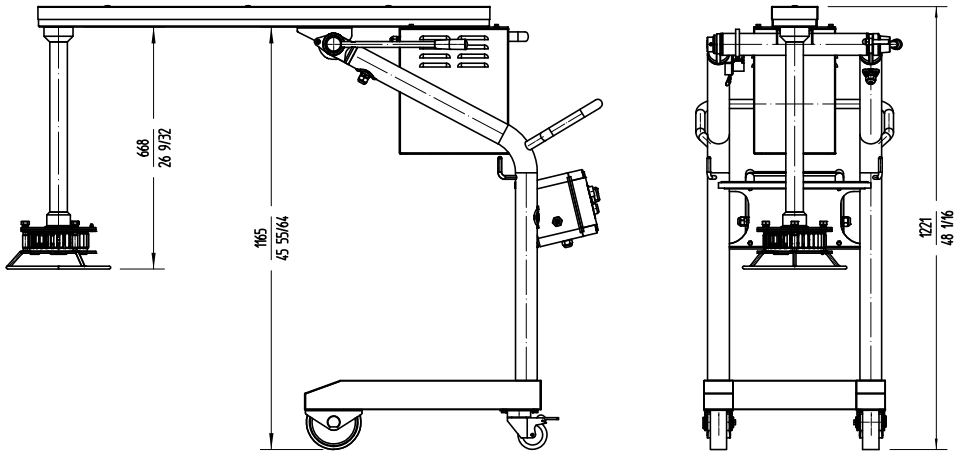
fiche commerciale
mise à jour 29/05/2025

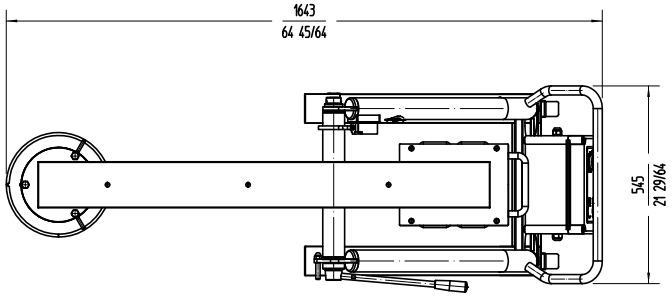
Copyright 2025 © Sammic S.L.

TURBO-BROYEUR TRX-22

Modèle à 2 vitesses.

PRÉPARATION DYNAMIQUE
TURBO-BROYEURS





FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **29/05/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.