



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Progettati per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

Ideali per grandi produzioni

- ✓ Progettati per grandi produzioni e per uso frequente e lavaggi frequenti.
- ✓ Per mescolare e frantumare direttamente nella vasca zuppe, tortillas, salse, ecc.
- ✓ Ideali per cucine di grandi produzione e per l'industria alimentare.
- ✓ Modello a 2 velocità.

Costruzione molto robusta

- ✓ Prodotto in acciaio inossidabile 18/10.
- ✓ Progettato per grandi produzioni.
- ✓ Permette di lavorare in vasche fino a 800 litri.
- ✓ Braccio da 600 mm adattato per funzionare con qualsiasi tipo di recipiente.
- ✓ Timer da 0 a 60 min.

Gestione facile e conveniente

- ✓ Possibilità di spostarsi in diverse direzioni e regolabile in altezza.
- ✓ Macchina montata su carrello con 4 ruote in gomma con trattamento antiscivolo, di cui 2 con freno.
- ✓ Braccio bilanciato che ne impedisce la caduta o il ribaltamento quando non bloccato
- ✓ Braccio dotato di una leva di bloccaggio che consente di bloccare l'interruttore con una mano mentre si tiene il carrello con l'altra.
- ✓ Pannello di controllo a tenuta stagna situato nel carrello in posizione inclinata: facile accesso e lascia il braccio libero, facilitando il suo movimento.
- ✓ Il timer consente alla macchina di funzionare senza l'intervento dell'utente.

Versatilità con 3 tipologie di griglie intercambiabili

- ✓ Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- ✓ Griglia 30D multiuso.
- ✓ Griglia 42D fa in modo che il prodotto sia molto fine.

Sicurezza garantita

- ✓ Microinterruttore di sicurezza che controlla la posizione del braccio.
- ✓ Protezione di sicurezza nella testa del tritatore.
- ✓ Dispositivo di sicurezza per mancanza di corrente.

INCLUSO

- ✓ Carrello, motore e braccio (senza griglie).

OPZIONALE

- ☐ Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- ☐ Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.
- ☐ Griglia standard 30D per un utilizzo generico.

ACCESSORI

- ☐ Griglie per TRX

SPECIFICHE

Capacità massima recipiente: 800 l
Lunghezza braccio tritatore: 600 mm
Diametro mass. griglia: 288 mm
Potenza Totale: 2200 W
Velocità (in liquido): 750-1500 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 568 mm
- ✓ Profondità: 1643 mm (963 mm)
- ✓ Altezza: 1219 mm (1651 mm)
- Peso netto: 96 kg
- Livello di rumore (1 m.): <70 dB(A)
- Rumore di fondo: 32 dB(A)

MODELLI DISPONIBILI

3030506	Turbo frantomatore TRX-22 400/50/3N
3030505	Turbo frantomatore TRX-22 220/60/3 (aria)
3030504	Turbo frantomatore TRX-22 400/50/3N (aria)
3030517	Turbo frantomatore TRX-22 400/60/3N

* Consulta per versioni speciali

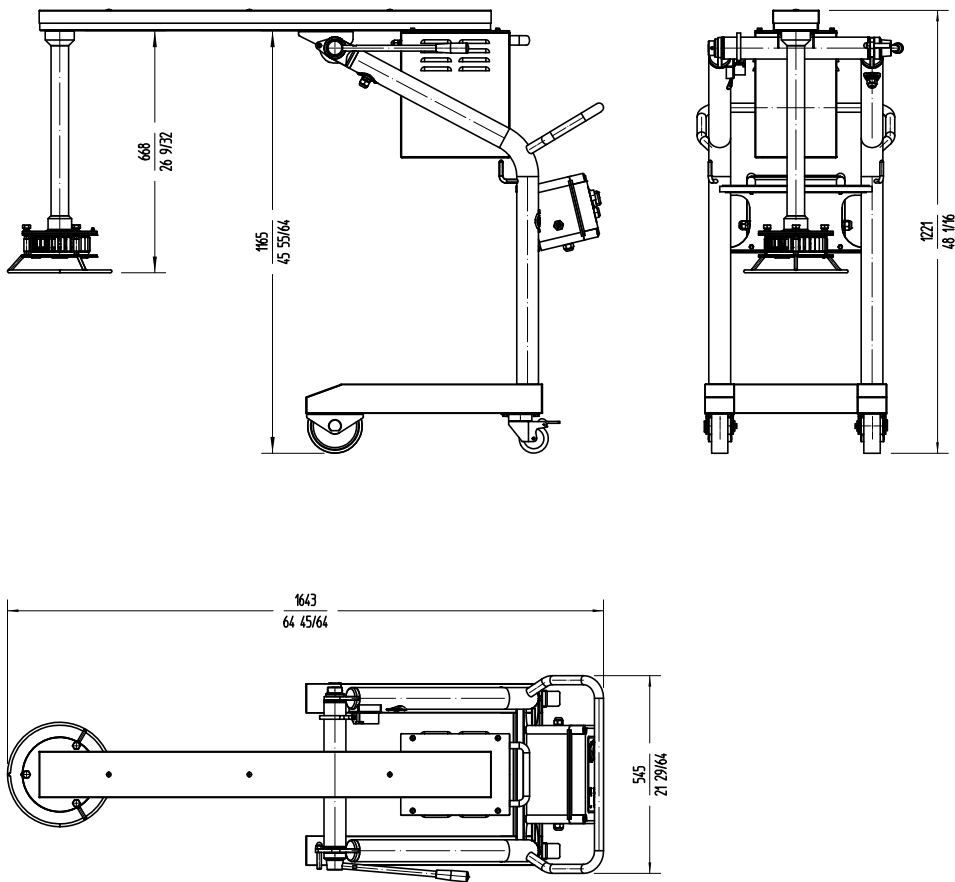


TURBO-FRANTUMATORE TRX-22

2 velocità.



PREPARAZIONE DINAMICA
TURBO-FRANTUMATORI



sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 14/10/2025