MIXEUR TR-350

Mixeur plongeant pour un usage continu. Jusqu'à 70 litres (TR-350BL) ou 60 litres (TR-350BN) de capacité.

Description Commerciale

Se compose d'un bloc-moteur de vitesse fixe avec puissance de 350 W et d'un bras mixeur de 420 mm (TR-350BN) ou 500 mm (TR-350BL).

✓ Pour la préparation de purées (légumes, pommes de terre, potages, etc.), crèmes (oignon, piments, tomate, pâtissière, etc.) et toutes sortes de sauces.

✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu`à 70 litres de capacité.

✓ Vitesse fixe.

✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.

✓ Bras entièrement inox.

✓ Bras de longueurs différentes permettant plusieurs combinaisons.

✓ TR-350BN 420 mm.

✓ TR-350BL 500 mm.

✓

✓ Montage et démontage des bras simple et rapide, sans besoin d`utiliser des outils.

✓ Design ergonomique.

✓ Fonctionnement simple, nettoyage facile.

✓ Appareil aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments).

Inclus

✓ Bloc-moteur.

✓ Bras-mixeur.

Spécifications

Puissance totale: 350 W

Capacité maximale du récipient: 75 l

Vitesse (dans liquide) r.p.m.: 9000 rpm

Longueur

✓ Longueur bras broyeur: 420 mm - 500 mm

✓ Longueur totale: 732 mm - 805 mm

Poids net: 3.35 Kg - 3.55 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Modèles disponibles

3030380	Mixeur TR-350BN 230/50-60/1
3030381	Mixeur TR-350BL 230/50-60/1
3030401	Mixeur TR-350BN 120/50-60/1
3030402	Mixeur TR-350BL 120/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Accessoires

❑ Bras long 500

❑ Bras standard 420

❑ Support-marmite pour mixeurs

www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux

Bât. des Transitaires, bureau C

64700 - Hendaye

france@sammic.com

Tel.: +33 5 59 20 99 70

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE

MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale

mise à jour **13/01/2020**