

Turbo Liquidisers / Turbo-Broyeurs

TRX-21 / TRX-22





TRX-21 / TRX-22



The Sammic TRX range of turbo-blenders, designed for processing in containers of up to 800 litres capacity, enables grinding and blending directly in the cooking vessel to produce broths, soups, omelettes, purées, sauces, etc.

Designed for large yields and for frequent use and cleaning, they are ideal for both highly productive kitchens and for the food industry.

The available models and accessories enable the turbo-blender to adapt to the specific needs of each facility.

La gamme de turbo-broyeurs TRX Sammic a été conçue pour travailler dans des cuves allant jusqu'à 800 litres de contenance, et permet de mélanger et hacher directement dans la cuve ou dans le récipient de cuisson, pour la préparation de potages, soupes, omelettes, purées, sauces, etc.

Conçus pour obtenir de grandes productions et pour un usage et nettoyage fréquents, les turbo-broyeurs TRX Sammic sont parfaits pour les cuisines de grande production comme pour toute l'industrie alimentaire.

Les modèles et accessoires disponibles permettent d'adapter le turbo-broyeur aux besoins spécifiques de chaque installation.

Models / Modèles



TRX21

Single-speed: 0 to 1500 rpm

For containers with capacity for between 300 and 800 litres

TRX22

2-speed — 1500 / 750 rpm

For vessels with a capacity of between 200 and 800 litres

The slow speed is designed for kitchens that require more elaborate preparation and provide more options for the user. It is specifically engineered for dishes that require very accurate agitation and blending of the product and mixture within the cooking process itself.

TRX21

1 vitesse - 1 500 tr/mn

Pour cuves de 300-800 litres de contenance.

TRX22

2 vitesses – 1500 / 750 tr/mn

Pour cuves de 200-800 litres de contenance.

La vitesse lente est conçue pour des cuisines plus élaborées, apportant à l'utilisateur plus d'options. Elle s'utilise de préférence pendant des cuissons qui requièrent un mélange et une incorporation du produit en cours de cuisson.



21D grid:

Especially designed for fibrous products

Grille 21D :

Spécifiquement conçue pour les produits fibreux.



30D grid:

For general use

Grille 30D :

pour un usage polyvalent.



42D grid:

Especially for very finely blended products.

Grille 42D :

permet d'obtenir un broyage plus fin.



Made of stainless steel

Fully manufactured in top quality 18/10 stainless steel.

1 or 2 speeds

Available in single or two-speed models.

Easy to use

Can be moved in several directions, adjustable height, fitted on a trolley with 4 non-slip rubber wheels, 2 with brakes.

600 mm arm

Enables blending in any type of cooking container whether round or rectangular and mixes the entire volume homogeneously.

Control panel included

Easy access even during use.

Built-in timer

Enables the machine to run autonomously for up to 60 minutes.

Interchangeable screens

Can be used with 3 easily interchangeable grids which meet the needs of all users and products

- 21D grid for fibrous products
- Standard 30D multi-purpose grid
- 42D grid for a very finely-ground product.



Fabrication en acier inox

Ils sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 de la plus haute qualité.

1 ou 2 vitesses

Modèles disponibles avec 1 ou 2 vitesses.

Confort d'utilisation

Possibilité de déplacement dans plusieurs directions, réglable en hauteur, monté sur chariot à 4 roues en caoutchouc antidérapantes, dont 2 avec frein.

Bras de 600 mm.

Il permet de hacher dans n'importe quel type de cuve, les rondes comme les rectangulaires, travaillant tout le volume de manière homogène.

Tableau de commande incliné

Pour un accès facile pendant l'utilisation.

Minuteur intégré

Il permet de laisser la machine en fonctionnement pendant 60 minutes sans avoir à intervenir manuellement.

Grilles interchangeables

3 types de grilles facilement interchangeables sont proposées, pour s'adapter aux besoins de chaque utilisateur ou produit :

- 21D pour les produits fibreux.
- Grille standard 30D polyvalente
- Grille 42D pour un produit final plus fin.



Balanced blender arm

Prevents the arm from falling or tipping back when not locked.

Arm securing lever

Enables the blender to be locked with one hand while holding the trolley with the other..



Control panel located on the trolley

Enables the arm to move with greater speed the flexibility.

Wiring routed through the trolley tubes

The work area is free of cables and does not hinder the movement of the blender arm.



Easy to clean

The turbine, protective elements, disc and grid can be washed in the dishwasher and no special tools are required to detach them.

The sealed control panel enables the turbo-blender to be hosed down.

Easy to stock

In the vertical position it is very compact and easy to store.

Safety

The working position safety control micro-circuit prevents the turbine from working if the arm is too high or too low.

There is also a safety guard on the liquidiser head and a safety device that cuts off the power supply.



Bras broyeur équilibré

L'équilibrage évite la chute du bras ou son renversement vers l'arrière lorsqu'il n'est pas bloqué.

Levier de fixation du bras

Il permet de bloquer le broyeur d'une main tout en soutenant le chariot de l'autre.

Tableau de commandes situé sur le chariot

Il permet une plus grande mobilité et maniabilité du bras.

Câblage intégré dans les tubes du chariot

L'espace de travail est libéré des câbles, pour ne pas gêner les mouvements du bras.

Nettoyage facile

La turbine, le carter, le disque et la grille sont conçus pour être nettoyés dans des lave-vaisselle et n'ont besoin d'aucun outil pour leur démontage.

Le panneau de commandes étanche permet un nettoyage du turbo-broyeur au jet d'eau.

Stockage simplifié

Il occupe très peu d'espace en position verticale, afin de faciliter son stockage.

Sécurité

Micro de sécurité de contrôle pour la position de travail : il empêche que la turbine se mette en route lorsque le bras est trop en hauteur ou trop bas.

De plus, il intègre une protection de sécurité sur la tête de broyage et un dispositif de sécurité en cas de coupure d'électricité.

Table of characteristics / Tableau des caractéristiques

SPECIFICATIONS	CARACTÉRISTIQUES	TRX-21	TRX-22
Maximum bowl content	Capacité maxi récipient	800 l	800 l
Arm length	Longueur bras	600 mm	600 mm
Speed (r.p.m)	Vitesse (tr/mn)	1500	750 / 1500
Loading	Puissance	2200 W	2200 W
Dimensions in operation	Dimensions pendant le travail		
Width	Largeur	568 mm	568 mm
Depth	Profondeur	1643 mm	1643 mm
Height	Hauteur	1219 mm	1219 mm
Dimensions stored	Dimensions hors travail		
Width	Largeur	568 mm	568 mm
Depth	Profondeur	963 mm	963 mm
Height	Hauteur	1651 mm	1651 mm
Net weight	Poids net	96 kg	96 kg



www.samic.com

en



fr



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN