



MIXEUR TR-750

Mixeur-plongeant pour un usage intensif. Mixe dans des récipients de jusqu'à 200 litres



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 750 W

Capacité maximale du récipient: 200 l

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

Longueur

✓ Longueur bras broyeur: 600 mm

✓ Longueur totale: 935 mm

Poids net: 4.25 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

MODÈLES DISPONIBLES

3030148 Mixeur TR-750 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

Support-marmite pour mixeurs

Support mixeur pour marmites

DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse fixe avec une puissance de 750 W et bras-mixeur de 600 mm.

- ✓ 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 200 litres de capacité.
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ Bras entièrement inox.
- ✓ 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 de 600 mm.



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 22/03/2019