



BLOC-MOTEUR TR-550

Bloc-moteur de 550 W et vitesse fixe



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ 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 150 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.
- ✓ BL 500 mm.
- ✓ BXL 585 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.

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 550 W
 Capacité maximale du récipient: 150 l
 Vitesse (dans liquide) r.p.m.: 9000 rpm
 Bras mixer compatible: BL/BXL

Longueur

- ✓ Longueur bras broyeur: 500 mm - 585 mm
 - ✓ Longueur totale: 805 mm - 885 mm
- Poids net: 3,95 Kg - 4,15 Kg

MODÈLES DISPONIBLES

3030140 Bloc-moteur TR-550 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Bras long 500
- Bras très long 585



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 27/09/2018