



MIXEUR TR-550

Mixeur-plongeant pour un usage intensif. Mixe dans des récipients de jusqu'à 150 litres



DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse fixe avec une puissance de 550 W et bras-mixeur de 500 ou 585 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 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.
- ✓ Bras-mixeur.

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 550 W

Capacité maximale du récipient: 150 l

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

Longueur

- ✓ Longueur bras broyeur: 500 mm - 585 mm
- ✓ Longueur totale: 805 mm - 885 mm

Poids net: 3.95 Kg - 4.15 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

MODÈLES DISPONIBLES

3030382 Mixeur TR-550BL 230/50-60/1

3030383 Mixeur TR-550BXL 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Bras long 500
- Support-marmite pour mixeurs
- Bras standard 420



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

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