MIXEUR TR-220

Mixeur pour un usage discontinu. Conçu pour une utilisation dans des cuves de dimensions réduites .

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

Spécifications

Puissance totale: 250 W
Capacité maximale du récipient: 10 l
Vitesse (dans liquide) r.p.m.: 9000 rpm
Diamètre cuvre- lame: 65 mm

Longueur

Longueur bras broyeur: 200 mm
Longueur totale: 500 mm

Poids net: 2 Kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
120 x 660 x 150 mm
Poid brut: 2.5 Kg.

Modèles disponibles

3030086	Mixeur TR-220 230/50-60/1 UK
3030088	Mixeur TR-220 230/50-60/1 AUS
3030090	Mixeur TR-220 230/50-60/1 F
3030091	Mixeur TR-220 120/50-60/1 TORREY
3030092	Mixeur TR-220 230/50-60/1
3030093	Mixeur TR-220 120/50-60/1
3030087	Mixer DX-220 230/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Description Commerciale

Se compose d'une bloc moteur à vitesse fixe avec une puissance de 250 W et un bras mixeur fixe de 200 mm.

- ✓ Ce modèle a été conçu pour une utilisation dans de cuves de dimensions réduites assurant à tout moment un résultat professionnel.
- ✓ Idéal pour ajouter une touche finale au produit ou à la sauce avant de servir.

- ✓ Vitesse fixe.
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ Bras fixe entièrement inox.
- ✓ Design ergonomique.
- ✓ Fonctionnement simple et nettoyage facile.

Inclus

- ✓ Bloc-moteur.
- ✓ Bras-mixeur BXS fixe.

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	

fiche commerciale
mise à jour **05/08/2020**