



MIXEUR TR-220

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



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 250 W

Capacité maximale du récipient: 10 l

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

Diamètre cuve- 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

3030092 Mixeur TR-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.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZCOITIA
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