



MIXEUR TR-270

Mixeur plongeant compact pour un usage discontinu. Sert à mixer dans des cuves jusqu'à 15 litres.



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 250 W

Capacité maximale du récipient: 15 l

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

Diamètre cuve- lame: 82 mm

Longueur

✓ Longueur bras broyeur: 290 mm

✓ Longueur totale: 566 mm

Poids net: 2 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

143 x 665 x 114 mm

: 0.00011 m³

Poid brut: 2.5 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

3030037 Mixeur TR-270 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse fixe avec une puissance de 250 W et d'un bras mixeur de 290 mm.

- ✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 15 litres de capacité.
- ✓ Vitesse fixe.
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ Bras fixe 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 BS 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

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
mise à jour 22/03/2019