



BLOC-MOTEUR TR/BM-270

Bloc-moteur de 250 W à vitesse variable



INCLUS

- ✓ Bloc-moteur à vitesse variable.

SPÉCIFICATIONS

- Puissance totale: 250 W
- Capacité maximale du récipient: 15 l
- Bras mixer compatible: BS
- Bras batteur: BB-250
- Vitesse (dans liquide) tr/mn: 1500 rpm - 9000 rpm

Longueur

- ✓ Longueur bras broyeur: 290 mm
- ✓ Longueur bras batteur: 300 mm
- ✓ Longueur totale: 550 mm
- ✓ Longueur totale (avec bras batteur): 560 mm
- Poids net: 1,9 Kg - 2,3 Kg

MODÈLES DISPONIBLES

3030058 Bloc-moteur TR/BM-270 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Bras-mixeur BS (290 mm).
- Outil-fouet BB-250 (300 mm).

DESCRIPTION COMMERCIALE

The motor unit can be paired with either arm to make a variable speed unit.

- ✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 15 litres de capacité.
- ✓ Vitesse variable.
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ 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).
- ✓ Bras disponible pour ce modèle:
 - ✓ Bras mixer : pour la préparation de purées (légumes, pommes de terre, potages, etc.), crèmes (oignon, piments, tomate, pâtisseries, etc.) et toutes sortes de sauces.
 - ✓ Bras fouet : pour la préparation de blancs en neige, meringues, chantilly, sauce mayonnaise et génoise, omelettes, pâte à crêpe, soufflés, etc.
- ✓ Bras entièrement inox.
- ✓ Montage et démontage des bras simple et rapide, sans besoin d'utiliser des outils.



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