



# COMBINÉ TR/BM-270

Mixeur-fouet compact pour un usage discontinu. Sert aussi bien à fouetter qu'à mixer dans des cuves jusqu'à 15 litres.



aliments).

## INCLUS

- ✓ Bloc-moteur.
- ✓ Bras-mixeur BS.
- ✓ Outil-fouet BB-250.

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 250 W  
 Capacité maximale du récipient: 15 l  
 Vitesse (dans liquide) tr/mn: 1500 rpm - 9000 rpm

### Longueur

- ✓ Longueur bras broyeur: 290 mm
- ✓ Longueur bras batteur: 300 mm
- ✓ Longueur totale (max.): 560 mm
- ✓ Longueur totale (avec bras batteur): 574 mm

Poids net: 2 Kg - 2.4 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Bruit de fond: -- dB(A)

## MODÈLES DISPONIBLES

3030075 Mixeur/fouet TR/BM-270 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

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

- ✓ 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.
- ✓ Bras mixer : pour la préparation de purées (légumes, pommes de terre, potages, etc.), crèmes (oignon, piments, tomate, pâtissière, 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.
- ✓ 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



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