



# BLOC-MOTEUR TR/BM-350

Bloc-moteur de 350 W à vitesse variable



## DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 60 litres de capacité.
- ✓ Vitesse variable.
- ✓ 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).
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ Bras disponibles pour ce modèle:
  - ✓ 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.
- ✓ Montage et démontage des bras simple et rapide, sans besoin d'utiliser des outils.

## INCLUS

- ✓ Bloc-moteur.

## SPÉCIFICATIONS

- Puissance totale: 350 W
- Capacité maximale du récipient: 60 l
- Bras mixer compatible: BN
- Bras batteur: BB-350
- Vitesse (dans liquide) tr/mn: 1500 rpm - 9000 rpm

## Longueur

- ✓ Longueur bras broyeur: 420 mm
- ✓ Longueur bras batteur: 396 mm
- ✓ Longueur totale: 732 mm
- ✓ Longueur totale (avec bras batteur): 705 mm

## Poids net

3,35 Kg - 3,5 Kg

## MODÈLES DISPONIBLES

3030145 Bloc-moteur TR/BM-350 230/50-60/1

3030146 Bloc-moteur TR/BM-350 120/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## ACCESSOIRES

- Outil-fouet BB-350
- Bras standard 420



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration  
 P.A.E. les Joncaux  
 Bât. des Transitaires, bureau C  
 64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto: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 09/10/2019