



COMBINÉ TR/BM-350

Mixeur-fouet pour un usage en continu. Sert aussi bien à fouetter qu'à mixer dans des cuves jusqu'à 60 litres.



CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 60 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 aliments).

DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable avec une puissance de 350 W, d'un bras-mixeur de 420 mm et d'un outil fouet.

INCLUS

- ✓ Bloc-moteur.
- ✓ Bras-mixeur BN.
- ✓ Outil-fouet BB-350.

ACCESSOIRES

- Outil-fouet BB-350
- Bras standard 420
- Support-marmite pour mixeurs



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



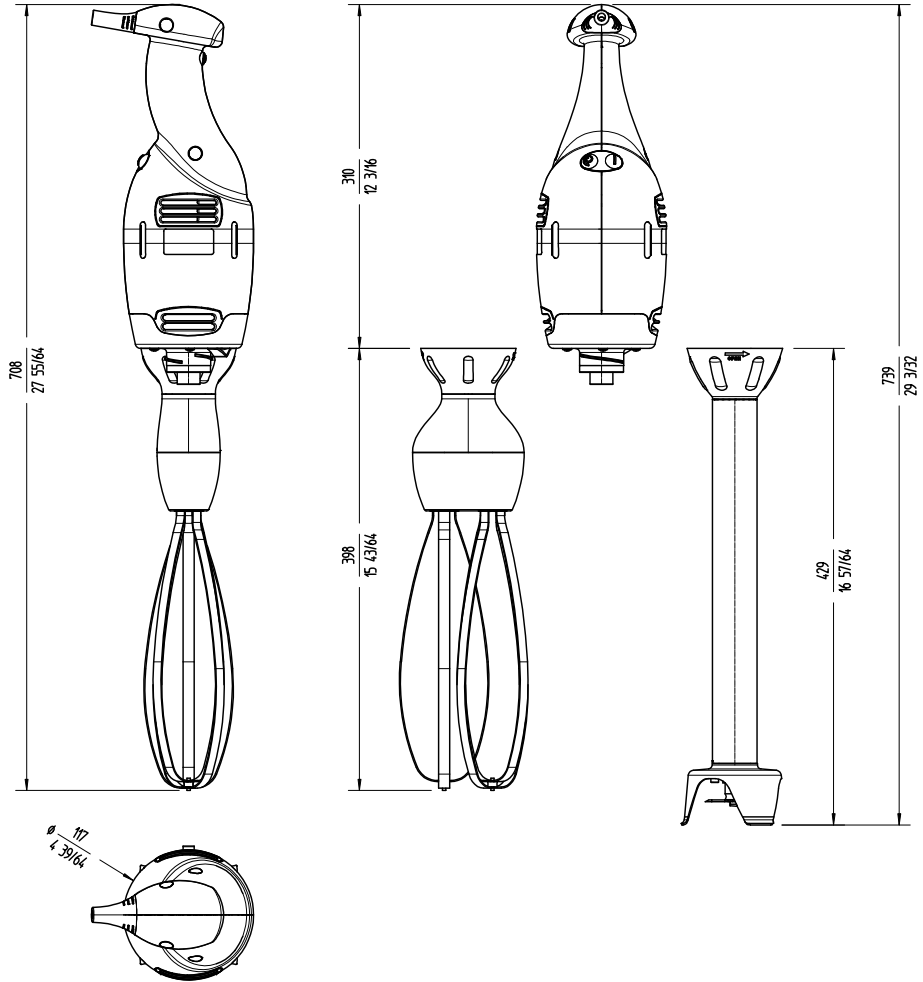
COMBINÉ TR/BM-350

Mixeur-fouet pour un usage en continu. Sert aussi bien à fouetter qu'à mixer dans des cuves jusqu'à 60 litres.



SPÉCIFICATIONS

- Puissance totale: 350 W
- Capacité maximale du récipient: 60 l
- Vitesse variable (tr/mn): Oui
- Vitesse (dans liquide) tr/mn: 1500 rpm - 9000 rpm
- Longueur**
 - ✓ Longueur bras broyeur: 420 mm
 - ✓ Longueur bras batteur: 396 mm
 - ✓ Longueur totale (max.): 732 mm
 - ✓ Longueur totale (avec bras batteur): 705 mm
- Poids net: 3,35 Kg - 3,5 Kg
- Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)



MODÈLES DISPONIBLES

3030386 Mixeur/fouet TR/BM-350 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



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