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

-------	-

** Nous consulter pour des versions spéciales*

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.

- ✓ 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).

Inclus

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

Options

- ❑ Support mixeur fixe pour marmite.
- ❑ Support coulissant pour marmite.

Accessoires

- ❑ Support-marmite pour mixeurs

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

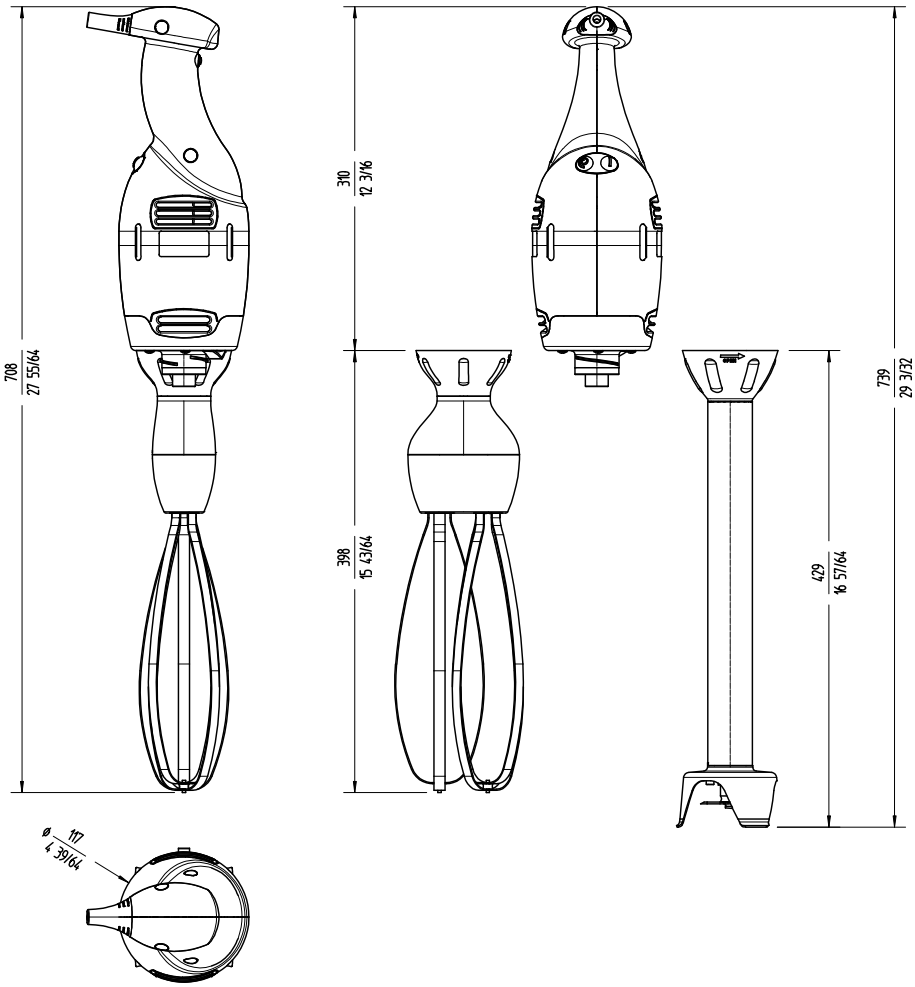
fiche commerciale
mise à jour 20/01/2024

Copyright 2024 © Sammic S.L.

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.

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **20/01/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.