



TURBO-BROYEUR TRX-22

Modèle à 2 vitesses



PRÉPARATION DYNAMIQUE
TURBO-BROYEURS



CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10.
- ✓ Pour mélanger et broyer directement dans la cuve ou dans un récipient de cuisson pour préparer des consommés, des soupes, des omelettes, de la mayonnaise.
- ✓ Conçu pour obtenir de grandes productions et pour un usage et un nettoyage fréquents, il est idéal pour des cuisines de grande production et pour l'industrie alimentaire.
- ✓ Modèle à 2 vitesses.
- ✓ Commodité d'utilisation : possibilité de déplacement dans différentes directions, ajustable en hauteur, monté sur chariot 4 roues en caoutchouc avec traitement antidérapant, 2 roues avec frein.
- ✓ Bras de 600 mm. de longueur : permet de broyer dans n'importe quel type de récipients, ronds ou rectangulaires, mélange homogène dans tout le récipient.
- ✓ Bras broyeur équilibré : évite que le bras ne tombe ou se renverse en arrière lorsqu'il n'est pas bloqué.
- ✓ Levier de support du bras : il permet de bloquer le broyeur d'une main en maintenant le chariot de l'autre.
- ✓ Panneau de commande étanche et incliné : facilité d'accès même lors de l'utilisation.
- ✓ Panneau de commande situé sur le chariot, permet plus de souplesse au bras et une plus grande mobilité.
- ✓ Panneau de commande avec minuteur incorporé : permet de laisser la machine en fonctionnement pendant au plus 60 minutes sans que l'utilisateur ait à intervenir.
- ✓ Câblage incorporé dans les tubes du chariot : la zone de travail est libre, sans câbles, sans gêner les mouvements du bras broyeur.
- ✓ Supports pour ranger le câble d'alimentation : cela évite que le câble s'emmêle et gêne les autres utilisateurs.
- ✓ Turbine, disque et grille très faciles à démonter pour leur nettoyage : ne nécessitent pas d'outils.
- ✓ La turbine, la protection, le disque et la grille sont lavables en lave-vaisselle.
- ✓ Peut être utilisé avec 3 types de grilles facilement interchangeables afin de s'adapter aux besoins de chaque utilisateur ou produit :
 - ✓ 21D pour des produits fibreux.
 - ✓ Grille standard 30D pour une utilisation universelle & spécial purée pomme de terre.
 - ✓ Grille 42D pour un produit plus fin.
- ✓ Micro de sécurité de contrôle de la position de travail : évite que la turbine n'entre en fonctionnement lorsque le bras est trop élevé ou trop bas.
- ✓ Protection de sécurité sur la tête broyeuse et dispositif de sécurité par coupure d'électricité.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Turbo girafe conçu pour travailler dans des cuves pouvant contenir jusqu'à 800 litres.

INCLUS

- ✓ Chariot, moteur et bras (le turbo-broyeur et la grille se commandent séparément).

ACCESSOIRES

- Grilles pour TRX



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	

fiche commerciale
mise à jour 14/11/2019



TURBO-BROYEUR TRX-22

Modèle à 2 vitesses



SPÉCIFICATIONS

Capacité maximale du récipient: 800 l

Longueur bras broyeur: 600 mm

Puissance totale: 2200 W

Vitesse (dans liquide) tr/mn: 750-1500 rpm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 568 mm

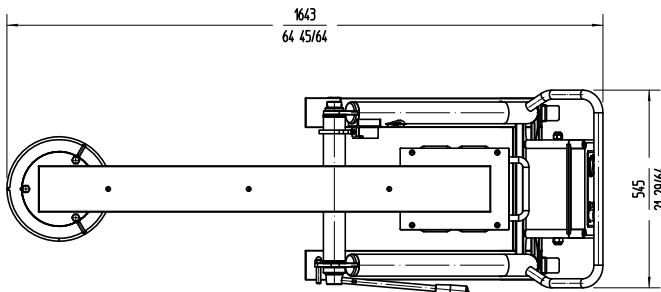
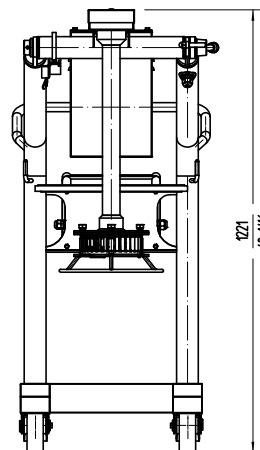
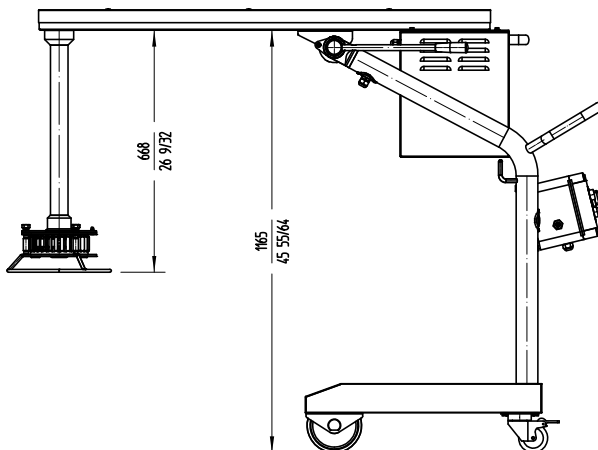
✓ Profondeur: 1643 mm (963 mm)

✓ Hauteur : 1219 mm (1651 mm)

Poids net: 96 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)



MODÈLES DISPONIBLES

3030504 Turbo-Broyeur TRX-22 400/50/3N (par air)

3030505 Turbo-Broyeur TRX-22 220/60/3 (par air)

3030506 Turbo-Broyeur TRX-22 400/50/3N

3030507 Turbo-Broyeur TRX-22 220/60/3

9500121 TRX-22 1.500/750 tr/mn - 400V / 50 Hz / 3N (avec une grille)

* 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
TURBO-BROYEURS

fiche commerciale
mise à jour 14/11/2019