



Triturador TR-350

BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. TRITURA HASTA 70 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 350 W. y brazo triturador de 420 ó 500 mm.

- Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Indicado para trabajar en calderos de hasta 70 litros de capacidad.
- Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad. Brazo fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Brazos de distintas longitudes.
 - BN 420 mm.
 - BL 500 mm.
- Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo triturador.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BN.
- Brazo triturador BL.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 350 W

Capacidad máxima del recipiente: 75 l

Velocidad (en líquido) r.p.m.: 9000 rpm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 420 mm - 500 mm
- Longitud total: 732 mm - 805 mm

Peso neto: 3.35 Kg - 3.55 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



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