



Combinado TR/BM-350

TRITURADORA-BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. TRITURA O BATE HASTA 60 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 350 W., brazo triturador de 420 mm. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 60 litros de capacidad.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- 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 batidor BB-350.
- Brazo triturador BN.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 350 W

Capacidad máxima del recipiente: 60 l

Velocidad variable: y

Velocidad (en líquido): 1500 rpm - 9000 rpm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 420 mm
- Longitud brazo batidor: 396 mm
- Longitud total (max): 732 mm
- Longitud total (con brazo batidor): 705 mm

Peso neto: 3,35 Kg - 3,5 Kg

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

AENOR



ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



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

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000, UNE-EN 60335-1:97
UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01
UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02