



Combinado TR/BM-250

TRITURADORA-BATIDORA DE MANO PROFESIONAL PARA USO DISCONTINUO. TRITURA O BATE HASTA 15 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W., brazo triturador de 290 mm. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 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-250.
- Brazo triturador BS.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 250 W
Capacidad máxima del recipiente: 15 l
Velocidad (en líquido): 1500 rpm - 9000 rpm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 290 mm
- Longitud brazo batidor: 300 mm
- Longitud total (max): 560 mm
- Longitud total (con brazo batidor): 560 mm

Peso neto: 1,9 Kg - 2,3 Kg
Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)
Ruido de fondo:

AENOR



Empresa Registrada



ER-0437/1/96

UNE-EN ISO 9001

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

