



Triturador TR-550

BATIDORA DE MANO INDUSTRIAL PARA USO INTENSIVO. TRITURA HASTA 150 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 550 W. y brazo triturador de 500 ó 585 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 150 litros de capacidad.
- Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Brazos de distintas longitudes.
- BL 500 mm.
- BXL 585 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 BL.
- Brazo triturador BXL.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 550 W

Capacidad máxima del recipiente: 150 l

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

Longitud

- Longitud brazo triturador: 500 mm - 585 mm
- Longitud total: 805 mm - 885 mm

Peso neto: 3.95 Kg - 4.15 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

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