



Triturador TR-750

TRITURADOR DE MANO INDUSTRIAL PARA USO INTENSIVO. TRITURA HASTA 200 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 750 W. y brazo triturador de 600 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 200 litros de capacidad. · Velocidad fija.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazo fabricado totalmente en inoxidable.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 750 W

Capacidad máxima del recipiente: 200 l

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

Longitud

· Longitud brazo triturador: 600 mm

· Longitud total: 935 mm

Peso neto: 4,25 Kg

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

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo triturador de 600 mm

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001



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