



FRANTUMATORE TR-550

Mixer ad immersione professionale per uso intensivo. Per contenitori fino a 150 litri.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Velocità fissa con potenza da 550 W. e braccio frantumatore estraibile da 500 o 585 mm.

✓ Per preparare purè (verdure, patate, minestre, ecc.), creme (cipolla, peperoni, pomodori, pasticcera, ecc.) e qualsiasi tipo di salsa.

✓ Indicato per lavorare su paioli fino a 150 litri di capacità.

✓ Velocità fissa.

✓ Fabbricato in materiali molto resistenti e di prima qualità.

✓ Bracci interamente fabbricati in acciaio inox.

✓ Bracci di lunghezze diverse.

✓ BL 500 mm.

✓ BXL 585 mm.

✓

✓ Posizionamento e smontaggio semplice e istantaneo dei bracci senza l'utilizzo di utensili.

✓ Design ergonomico.

✓ Funzionamento e pulizia semplificati.

✓ Apparecchio approvato da NSF International (normativa sull'igiene, pulizia e materiali adatti al contatto con alimenti).

INCLUSO

✓ Blocco motore.

✓ Braccio tritatore.

SPECIFICHE

Potenza Totale: 550 W

Capacità massima recipiente: 150 l

Velocità (in liquido) giri/min: 9000 rpm

Lunghezza

✓ Lunghezza braccio tritatore: 500 mm - 585 mm

✓ Lunghezza totale: 805 mm - 885 mm

Peso netto: 3.95 Kg - 4.15 Kg

Livello di rumore (1 m.): <80 dB(A)

MODELLI DISPONIBILI

3030382 Frantumatore TR-550BL 230/50-60/1

3030383 Frantumatore TR-550BXL 230/50-60/1

3030403 Frantumatore TR-550BL 120/50-60/1

3030404 Frantumatore TR-550BXL 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

ACCESSORI

☐ Braccio lungo 500

☐ Supporto tritatutto

☐ Braccio standard 420



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer

Via M. Bignamini 2/C

24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com

Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità.

Approvato

PREPARAZIONE DINAMICA
FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFESSIONALE

scheda del prodotto
aggiornato 13/01/2020