MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



TURBO TRITURADOR TRX-22 SAMMIC VENTUS

- Este turbo-triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

- Fabricados totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Para mezclar y triturar directamente en el caldero o recipiente de cocción para hacer consomés, sopas, tortillas, mayonesa.
- Diseñado para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes, es ideal para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- Modelo de 2 velocidades.
- Comodidad de uso: posibilidad de mover en varias direcciones, ajustable en altura, montado en carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- Brazo de 600 mm. de longitud: permite triturar en cualquier tipo de marmita, tanto redondas como rectangulares, afectando a toda la marmita por igual.
- Brazo triturador equilibrado: evita que el brazo se caiga o vuelque hacia atrás cuando no está bloqueado.
- Palanca de sujeción del brazo: permite bloquear el triturador con una mano

mientras sujetamos el carro con la otra.
- Panel de mandos estanco e inclinado: fácil acceso incluso durante el uso.
- Panel de mandos situado en el carro, permitiendo que el brazo sea más ágil y tenga mayor movilidad.
- Temporizador incorporado: permite dejar la máquina en funcionamiento hasta 60 minutos sin necesidad de intervención del usuario.
- Cableado incorporado en los tubos del carro: la zona de trabajo queda libre de cables, sin entorpecer los movimientos del brazo triturador.
- Soportes para guardar el cable de alimentación: evita que el cable de enrede y moleste a otros usuarios.
- Turbina, disco y rejilla muy fáciles de desmontar para su limpieza: no necesitan utensilios.
- La turbina, protección, disco y rejilla son aptos para limpiar en lavavajillas.
- Se puede usar con 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables que se adaptan a las necesidades de cada usuario o producto.
    - Rejilla 21D para productos fibrosos.
    - Rejilla estándar 30D multiuso.
    - Rejilla 42D para que el producto quede muy fino.
- Micro deseguridad de control de la posición de trabajo: evita que la turbina funcione si el brazo está demasiado elevado o demasiado bajo.

- Protector de seguridad en el cabezal triturador y dispositivo de seguridad por corte de suministro.

SKU: 6510
Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad máxima del recipiente: 800 l

Longitud brazo triturador: 600 mm
Diámetro máximo rejilla: 288 mm

Potencia total: 2200 W

Velocidad (en líquido): 750-1500 rpm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 568 mm
- Fondo: 1643 mm (963 mm)
- Alto: 1219 mm (1651 mm)

Peso neto: 96 kg
Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)