



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

Ideales para grandes producciones

- ✓ Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes.
- ✓ Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas, tortillas, salsas, etc.
- ✓ Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- ✓ Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- ✓ Modelo de 2 velocidades.

Construcción muy robusta

- ✓ Fabricados en acero inoxidable 18/10.
- ✓ Diseñado para grandes producciones.
- ✓ Brazo de 600mm. adaptado para trabajar en cualquier tipo de marmita.
- ✓ Temporizador de 0 a 60 min.

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

- ✓ Rejilla 21D para productos fibrosos.
- ✓ Rejilla 30D multiuso.
- ✓ Rejilla 42D para que el producto quede muy fino.

Manejo fácil y cómodo

- ✓ Posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura.
- ✓ Máquina montada sobre carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- ✓ Brazo equilibrado que evita que se caiga o vuelque cuando no está bloqueado
- ✓ Brazo equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- ✓ Panel de mandos estanco situado en el carro en posición inclinada: fácil acceso y deja el brazo libre, facilitando su movimiento.
- ✓ El temporizador permite dejar la máquina en funcionamiento sin la intervención del usuario.

Seguridad garantizada

- ✓ Microrruptor de seguridad que controla la posición del brazo.
- ✓ Protector de seguridad en el cabezal triturador.
- ✓ Dispositivo de seguridad por corte de suministro.

INCLUIDO

- ✓ Carro, motor y brazo (sin rejillas).

OPCIONAL

- ☐ Rejilla 21D para productos fibrosos.
- ☐ Rejilla 42D para un triturado extrafino.
- ☐ Rejilla estándar 30D para un uso general.

ACCESORIOS

- ☐ Rejillas para TRX

ESPECIFICACIONES

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)

MODELOS DISPONIBLES

3030506 Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N

3030505 Turbo triturador TRX-22 220/60/3 AEREO

3030504 Turbo triturador TRX-22 400/50/3N AEREO

3030517 Turbo Triturador TRX-22 400/60/3N

* Consulte para versiones especiales

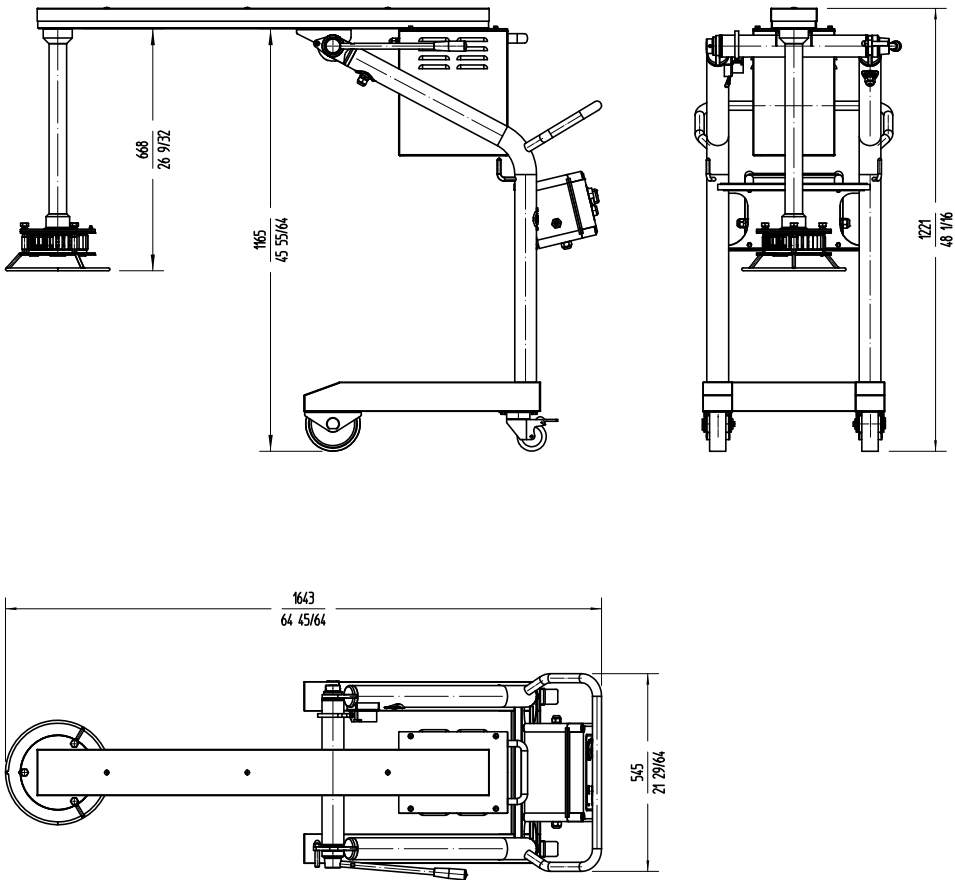


TURBO-TRITURADOR TRX-22

Modelo de 2 velocidades.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBO-TRITURADORES



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 14/10/2025