

Turbo-trituradores

TRX-21 / TRX-22





TRX-21 / TRX-22



La gama de turbo-trituradores TRX de Samic, diseñada para trabajar en calderos de hasta 800 litros de capacidad, permite mezclar y triturar directamente en el caldero o recipiente de cocción para hacer consomés, sopas, tortillas, purés, salsas, etc.

Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes, los turbo-trituradores TRX de Samic son ideales tanto para cocinas de gran producción como para la industria alimentaria.

Los modelos y los accesorios disponibles permiten adecuar el turbo-triturador a las necesidades específicas de cada instalación.

A gama de turbo-trituradores TRX da Samic, desenhada para trabalhar em caldeiras até 800 litros de capacidade, permite misturar e triturar diretamente na caldeira ou no recipiente de cozedura para fazer consomés, sopas, tortilhas, purés, molhos, etc.

Concebidos para obter grandes produções e para um uso e uma lavagem frequentes, os turbo-trituradores TRX da Samic são ideais tanto para cozinhas de grande produção como para a indústria alimentar.

Os modelos e os acessórios disponíveis permitem adequar o turbo-triturador às necessidades específicas de cada instalação.

... Modelos



TRX21

1 velocidad - 1500 rpm

Para calderos de 300-800 litros de capacidad.

TRX22

2 velocidades – 1500 / 750 rpm

Para calderos de 200-800 litros de capacidad.

La velocidad lenta está pensada para cocinas que requieran un mayor nivel de elaboración, dando más opciones al usuario. Está especialmente preparado para cocciones que precisan de agitación e incorporación del producto y mezcla dentro del propio proceso de cocción.

TRX21

1 velocidade - 1500 rpm

Para caldeiras de 300-800 litros de capacidade.

TRX22

2 velocidades – 1500 / 750 rpm

Para caldeiras de 200-800 litros de capacidade.

A velocidade lenta está pensada para cozinhas que requeiram um maior nível de elaboração, dando mais opções ao utilizador. Está especialmente preparado para cozeduras que precisam de agitação e incorporação do produto e mistura dentro do próprio processo de cozedura.



Rejilla 21D:
especialmente diseñado para productos fibrosos.

Grade 21D:
especialmente concebido para produtos fibrosos.



Rejilla 30D:
para un uso universal.

Grade 30D:
para um uso universal.



Rejilla 42D:
permite obtener un triturado muy fino.

Grade 42D:
permite obter uma trituração muito fina.



Fabricado en acero inox

Fabricados totalmente en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.

1 ó 2 velocidades

Disponible en modelos de 1 ó 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.

Permite triturar en cualquier tipo de marmita, tanto redondas como rectangulares, afectando a toda la marmita por igual.

Panel de mandos inclinado

Fácil acceso incluso durante el uso

Temporizador incorporado

Permite dejar la máquina en funcionamiento hasta 60 minutos sin necesidad de intervención del usuario.

Rejillas intercambiables

Se puede usar con 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables que se adaptan a las necesidades de cada usuario o producto:

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



Fabricado em aço inoxidável

Fabricados totalmente em aço inoxidável 18/10 de máxima qualidade.

1 ou 2 velocidades

Disponível em modelos de 1 ou 2 velocidades.

Comodidade de uso

Possibilidade de mover em várias direções, ajustável em altura, montado em carro com 4 rodas de borracha com tratamento antideslizante, 2 delas com travão.

Braço de 600 mm.

Permite triturar em qualquer tipo de marmita, tanto redondas como retangulares, afetando toda a marmita por igual.

Painel de comandos inclinado

Fácil acesso inclusive durante o uso.

Temporizador incorporado

Permite deixar a máquina em funcionamento até 60 minutos sem necessidade de intervenção do utilizador.

Grades intercambiáveis

Pode-se usar com 3 tipos de grades facilmente intercambiáveis que se adaptam às necessidades de cada utilizador ou produto:

- 21D para produtos fibrosos.
- Grade standard 30D multiusos
- Grade 42D para que o produto fique muito fino.



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 situado en el carro

Permite que el brazo sea más ágil y tenga mayor movilidad.

Cableado incorporado en los tubos del carro

La zona de trabajo queda libre de cables, sin entorpecer los movimientos del brazo



Fácil limpieza

La turbina, protección, disco y rejilla son aptos para limpiar en lavavajillas y no necesitan utensilios para su desmontaje.

El panel de mandos estanco permite la limpieza del turbo triturador con chorro de agua.

Fácil almacenaje

En posición vertical ocupa muy poco espacio, lo cual facilita su almacenaje.

Seguridad

Micro de seguridad de control de la posición de trabajo: evita que la turbina funcione si el brazo está demasiado elevado o demasiado bajo.

Además, cuenta con protector de seguridad en el cabezal triturador y dispositivo de seguridad por corte de suministro eléctrico.



Braço triturador equilibrado

Evita que o braço caia ou tombe para trás quando não está bloqueado.

Alavanca de fixação do braço

Permite bloquear o triturador com uma mão enquanto seguramos no carro com a outra.

Painel de comandos situado no carro

Permite que o braço seja mais ágil e tenha maior mobilidade

Cablagem incorporada nos tubos do carro

A zona de trabalho fica livre de cabos, sem entorpecer os movimentos do braço

Fácil limpeza

A turbina, proteção, disco e grade estão aptos para limpar na máquina de lavar loiça e não precisam de utensílios para a sua desmontagem.

O painel de comandos estanque permite a limpeza do turbo-triturador com jato de água.

Fácil armazenamento

Na posição vertical ocupa muito pouco espaço, o que facilita o seu armazenamento.

Segurança

Micro de segurança de controlo da posição de trabalho: evita que a turbina funcione se o braço estiver demasiado elevado ou demasiado baixo.

Além disso, tem um protetor de segurança no cabeçal triturador e dispositivo de segurança por corte de abastecimento elétrico.

Tabla de características / Tabela de características

CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS	TRX-21	TRX-22
Capacidad máxima recipiente	Capacidade máxima recipiente	800 l	800 l
Longitud del brazo	Comprimento braço	600 mm	600 mm
Velocidad (r.p.m)	Velocidade (r.p.m)	1500	750 / 1500
Potencia	Potência	2200 W	2200 W
Dimensiones en trabajo	Dimensões em trabalho		
Ancho	Largura	568 mm	568 mm
Fondo	Profundidade	1643 mm	1643 mm
Alto	Altura	1219 mm	1219 mm
Dimensiones recogido	Dimensões armazenado		
Ancho	Largura	568 mm	568 mm
Fondo	Profundidade	963 mm	963 mm
Alto	Altura	1651 mm	1651 mm
Peso neto	Peso líquido	96 kg	96 kg



www.sammic.com

es



pt



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN