

Línea Complementarios

Turbo triturador, 2 velocidades

TRX-22

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

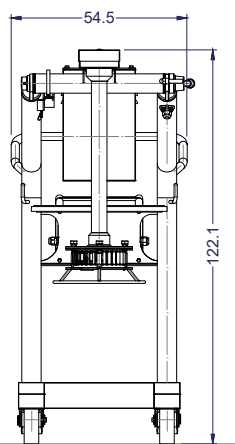


VENTUS[®]

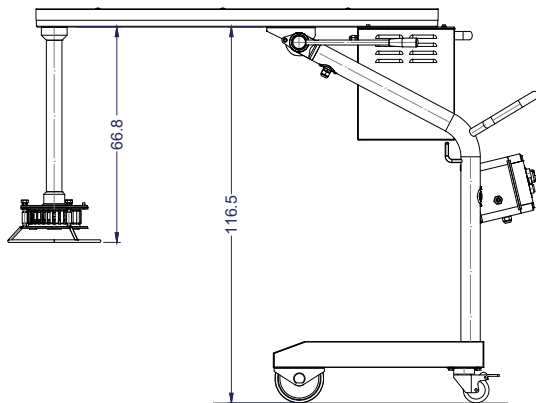


Características

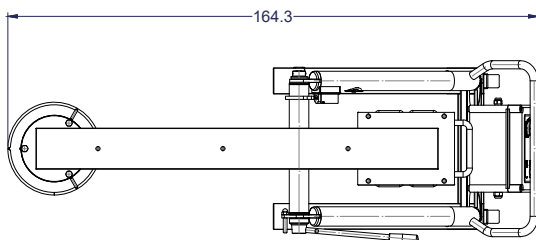
- Fabricación en acero inoxidable 18/10.
- Ideal para cocinas de gran producción e industria alimentaria. Mezcla y tritura directamente en el recipiente de cocción, hacer consomés, sopas, tortillas, mayonesa.
- Modelo de 2 velocidades.
- Posibilidad de mover en varias direcciones, ajustable en altura, montado en carro con 4 ruedas de goma antideslizantes, dos de ellas con freno.
- Brazo triturador: 60 cm de largo, permite triturar en cualquier tipo de marmita. El brazo no se cae ni se vuelca. La palanca de sujeción permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- Panel de mandos situado en el carro.
- Temporizador incorporado.
- Cableado incorporado en los tubos del carro.
- Turbina, disco y rejilla muy fáciles de desmontar, aptos para lavar en lavavajillas.
- Se puede usar con 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables.
- Micro de seguridad de control de la posición de trabajo.
- Protector de seguridad en el cabezal triturador y dispositivo de seguridad por corte de suministro.



Vista Elevación



Vista Derecha



Vista Planta

Unidad: cm



Capacidad máx.
del recipiente

800 litros



Dimensiones
ext. equipo

Ancho
56.8 cm

Profundidad
164.3 cm

Altura
121.9 cm



Dimensiones
ext. equipo

Longitud brazo
60 cm

Diám. máx. rejilla
28.8 cm



Dimensiones
embalaje

Ancho
69.2 cm

Profundidad
31 cm

Alto
13 cm



Peso

Neto
5.29 kg



Especificaciones
eléctricas

Potencia
2.2 kW

Energía
220V/50Hz/1F



Velocidad motor
(en líquido)

750 - 1500 rpm



Nivel de ruido a 1 m
Ruido de fondo

<70 dB(A)
32 dB(A)