



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 1 velocidad.

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 estándar 30D para un uso general.
- Rejilla 42D para un triturado extrafino.

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): 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)
Dimensiones del embalaje
1030 x 710 x 1840 mm

MODELOS DISPONIBLES

3030501	Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N
3030502	Turbo triturador TRX-21 220-380/60/3N
3030511	Turbo triturador TRX21 220-380/60/3N AEREO
3030509	Turbo triturador TRX21 230-400/50/3N AEREO

* Consulte para versiones especiales

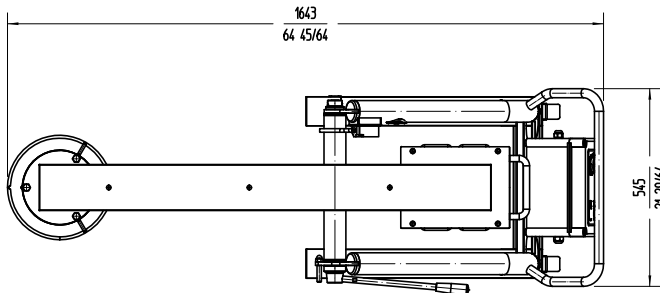
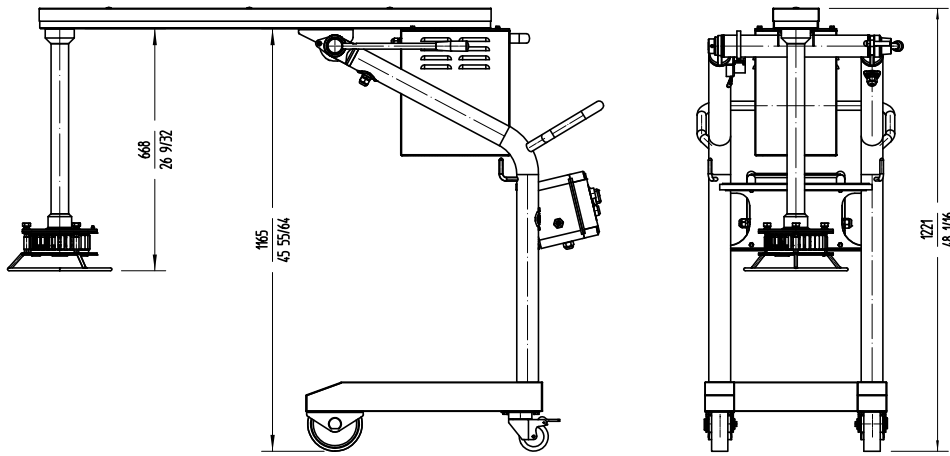


TURBO-TRITURADOR TRX-21

Modelo de 1 velocidad.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBO-TRITURADORES



sammic
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 26/05/2026