

Turbo-Pürierer / Turbofrantumatori

TRX-21 / TRX-22





TRX-21 / TRX-22



Der Turbo-Pürierer der TRX-Reihe von Samic wurde für den Einsatz mit Kesselgrößen bis zu 500 Liter entwickelt. Er ermöglicht das Mischen und Pürieren direkt im Kessel oder Kochbehälter für die Herstellung von Brühen, Suppen, Omeletts, Pürees, Soßen usw. Mit ihren auf große Mengen und häufige Verwendung und Reinigung ausgerichteten Design sind die TRX-Turbo-Pürierer von Samic sowohl für Großküchen als auch für die Lebensmittelindustrie ideal geeignet. Mit den lieferbaren Modellen und dem Zubehör lässt sich der Turbo-Pürierer an die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Anwendung anpassen.

La gamma di turbotritratori TRX di Samic, progettata per lavorare in paioli fino a 500 litri di capacità, consente di mescolare e tritare direttamente nel paiolo o nel recipiente di cottura per preparare consommé, zuppe, frittate, purè, salse, ecc.

Progettati per ottenere grandi produzioni e per usi e lavaggi frequenti, le turbo tritratrici TRX di Samic sono l'ideale per cucine a grande produzione e per l'industria alimentare.

I modelli e gli accessori disponibili consentono di adeguare i turbotritratori alle specifiche esigenze di ciascuna struttura.

Modelle / Modelli



TRX21

1 Geschwindigkeitsstufe - 1500 U/Min.
Für Kesselgrößen von 300-800 Liter.

TRX22

2 Geschwindigkeitsstufen – 1500 / 750 U/Min
Für Kesselgrößen von 200-800 Liter.

Die niedrige Geschwindigkeit ist für Küchen gedacht, wo eine anspruchsvollere Verarbeitung stattfindet. Die Anwendungsoptionen werden dadurch erweitert. Besonders geeignet für Kochvorgänge, bei denen während des Rührens das Rührgut hinzugefügt wird und das Mischen während des Kochvorgangs stattfindet.

TRX21

1 velocità - 1500 rpm
Per paioli di 300-800 litri di capacità.

TRX22

2 velocità – 1500 / 750 rpm
Per paioli di 200-800 litri di capacità.

La velocità lenta è ideata per cucine che richiedano un maggiore livello di elaborazione, con maggiori opzioni per l'utente. È appositamente preparato per cotture che necessitano di essere mescolate e di incorporare il prodotto, mescolando durante la procedura di cottura.



Gitter 21D:
speziell für faserige Produkte entwickelt.

Griglia 21D:
appositamente progettato per prodotti fibrosi.



Gitter 30D:
Standard-Mehrzueckgiler.

Griglia 30D:
per un uso universale.



Gitter 42D:
für sehr feines Pürieren.

Griglia 42D:
consente di ottenere una tritatura finissima.



Ausführung in Edelstahl

Vollständig aus Edelstahl 18/10 bester Qualität hergestellt.

1- oder 2-Geschwindigkeitsstufen

Lieferbar als Modelle mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen.



Handliche Bedienung

Beweglichkeit in verschiedene Richtungen, höhenverstellbar, montiert auf Wagen mit vier Gummirädern mit Gleitschutzbehandlung, davon 2 mit Bremse.



Rührstab 600 mm

Ermöglicht das Pürieren in beliebigen Kesseln, erreicht gleichmäßig den gesamten Kessel, ob rund oder rechteckig.

Geneigte Schalttafel

Leichter Zugriff auch während des Betriebs.



Zeitschalter integriert

Ermöglicht den Betrieb der Maschine bis zu 60 Minuten, ohne dass die Bedienperson eingreifen muss

Austauschbare Gitter

Es können drei Arten von austauschbaren Gittern verwendet werden, um den Ansprüchen eines jeden Benutzers oder Produktes gerecht zu werden:

- 21D für faserige Produkte
- 30D Standard-Mehrzweckgitter
- Gitter 42D für ein äußerst feines Produkt



Fabrizati in acciaio inossidabile

Fabrizati totalmente in acciaio inossidabile 18/10 della massima qualità.

1 o 2 velocità

Disponibile nei modelli a 1 o 2 velocità.

Comodo da usare

Possibilità di movimento in varie direzioni, altezza regolabile, montato su un carrello a 4 ruote in gomma con trattamento antiscivolo, 2 delle quali dotate di freno.

Braccio di 600 mm.

Consente la triturazione in tutti i tipi di recipienti, rotondi o rettangolari, coinvolgendo l'intero recipiente in egual misura.

Pannello dei comandi inclinato

Facile accesso anche durante l'utilizzo.

Timer incorporato

Consente di lasciare la macchina in funzione fino a 60 minuti senza bisogno di alcun intervento da parte dell'operatore.

Griglie intercambiabili

Può essere utilizzato con 3 tipologie di griglia facilmente intercambiabili che si adattano alle esigenze di ogni operatore o prodotto:

- 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D multiuso
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.



Ausgewogener Pürierstab

Dies verhindert, dass der Stab hinunterfällt oder nach hinten kippt, wenn er nicht gesperrt ist.

Befestigungshebel des Stabs

Enables the blender to be locked with one hand while holding the trolley with the other..



Schalttafel auf dem Wagen

Ermöglicht eine bessere Beweglichkeit des Stabs

In die Rohre des Wagens integrierte Verkabelung

Der Arbeitsbereich bleibt frei von Kabeln, keine Behinderung des Stabs.

Einfache Reinigung

Turbine, Abdeckung, Scheibe und Gitter sind spülmaschinentauglich. Ohne Werkzeug zerlegbar.

Die wasserdichte Schalttafel erlaubt die Wasserstrahlreinigung des Turbo-Pürierers.



Leichte Aufbewahrung

In senkrechter Ruheposition wenig Platzbedarf für leichte Aufbewahrung..

Sicherheit

Sicherheitsmikroschalter zur Steuerung der Arbeitsposition: verhindert den Betrieb der Turbine, wenn der Stab zu hoch oder zu tief ist.

Schutzvorrichtung im Kopfstück des Pürierers und Sicherheitstrennschalter.



Braccio trituratore equilibrato

Evita che il braccio cada o torni indietro quando non è bloccato.

Leva di fissaggio del braccio

Consente di bloccare la tritratrice con una mano mentre si afferra il carrello con l'altra.

Pannello dei comandi posizionato sul carrello

Consente una maggiore agilità e maneggevolezza del braccio.

Cablaggio incorporato nei tubi del carrello

La zona di lavoro rimane libera dai cavi, senza ostacolare i movimenti del braccio

Facile da pulire

La turbina, la protezione, il disco e la griglia possono essere lavati in lavastoviglie e non serve alcun attrezzo per il loro smontaggio.

Il pannello dei comandi impermeabile consente di pulire il turbotrituratore sotto il getto dell'acqua.

Facile da riporre

In posizione verticale occupa pochissimo spazio, agevolandone lo stoccaggio.

Sicurezza

Microinterruttore di sicurezza per il controllo della posizione di lavoro: evita che la turbina entri in funzione se il braccio è troppo alto o troppo basso.

Dispone di una protezione di sicurezza sulla testina sminuzzatrice e di un dispositivo di sicurezza per interruzione dell'alimentazione elettrica.

Eigenschaften / Tabella delle caratteristiche

EIGENSCHAFTEN	CARATTERISTICHE	TRX-21	TRX-22
Maximales Fassungsvermögen Des Behälters	Capacità massima recipiente	800 l	800 l
Länge Des Pürierstabs	Lunghezza del braccio	600 mm	600 mm
Drehzahl U/Min	Velocità (giri/min)	1500	750 / 1500
Leistung	Potenza	2200 W	2200 W
Abmessungen im Betrieb	Dimensioni a lavoro		
Breite	Larghezza	568 mm	568 mm
Tiefe	Profondità	1643 mm	1643 mm
Höhe	Altezza	1219 mm	1219 mm
Abmessungen im Lager	Dimensioni richiuso		
Breite	Larghezza	568 mm	568 mm
Tiefe	Profondità	963 mm	963 mm
Höhe	Altezza	1651 mm	1651 mm
Nettogewicht	Peso netto	96 Kg	96 Kg



www.sammic.com

de



it



UNE-EN ISO 9001

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