

HOMOGENIZADOR SAMMIC TR-250



MARCA:
SAMMIC

PROCEDENCIA:
ESPAÑA

FUNCIÓN:
Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.),
cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y
todo tipo de salsas.

CONSTRUCCIÓN:
Construcción en materiales muy resistentes y de primera
calidad, brazos fabricados totalmente en inoxidable.

EQUIPAMIENTO BÁSICO:
Brazo triturador y bloque TR/BM-250.

VELOCIDAD FIJA:
9.000 (r.p.m) en líquido.

CAPACIDAD RECIPIENTE:
De 15 - 20 Lt.

BRAZO:
Brazo triturador 290.

DIMENSIONES DE BRAZO:
290 - 290mm.

DIMENSIÓN TOTAL:
(LONGITUD) 550mm.

PESO NETO:
1.9 Kg.

VOLTIOS:
220V.

HERTZ:
60Hz.

FASES:
Monofásico.

VENTAJAS:
Indicado para trabajar en calderos de hasta 20 litros de
capacidad.
Velocidad fija.
Compacto y ligero.
Fabricado en materiales muy resistentes y de primera
calidad.
Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
Diseño ergonómico.
Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de
higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con
alimentos).
Máquina diseñada y fabricada de acuerdo con las
directivas europeas 89/392 CEE, 93/68 CEE y 73/23
CEE.

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA:
Conexión eléctrica 220V - 250W monofásico.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

*“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo
funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo
encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y
un rápido soporte técnico.”*

mantenimientopreventivo@citalsa.com