



## Turbo-Trituradores

### Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

Trituradores para gran producción. Diseñados para trabajar en calderos de hasta 800 litros de capacidad.



#### 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.
- ▶ Modelos de 1 ó 2 velocidades.

#### Construcción muy robusta

- ▶ Fabricados en acero inoxidable 18/10.
- ▶ Diseñado para grandes producciones.
- ▶ Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- ▶ Brazo de 600mm. adaptado para trabajar en cualquier tipo de marmita.
- ▶ Temporizador de 0 a 60 min.

#### 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.

#### Versatilidad con rejillas intercambiables

- ▶ Se puede dotar de 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables: adaptación a distintos tipos de necesidad.  
Rejilla 21D para productos fibrosos.
- ▶ Rejilla 30D multiuso.
- ▶ 42D para que el producto quede muy fino.

#### 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.



Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.	Una o dos velocidades.	Rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.

	TRX-21	TRX-22
<b>CARACTERÍSTICAS</b>		
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	800l	800l
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	600mm	600mm
POTENCIA TOTAL	2200W	2200W
VELOCIDAD (EN LÍQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
DIMENSIONES EXTERIORES	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
DIMENSIONES EXTERIORES (CERRADO)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
PESO NETO	96Kg	96Kg



**TURBO-TRITURADOR TRX-21**

**Modelo de 1 velocidad**

Este Turbo Triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

		PVP
3030501	Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	<b>5.011€</b>
	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	<b>5.211€</b>

**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.



**TURBO-TRITURADOR TRX-22**

**Modelo de 2 velocidades**

Este Turbo Triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

		PVP
3030506	Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N	<b>6.306€</b>
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	<b>6.506€</b>

**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**

3 tipos de rejillas para cada uso

Rejillas intercambiables que se adaptan a cada uso del Turbotriturador TRX-21 o TRX-22.

- ▶ 21D: Rejilla de 21 dientes para productos fibrosos.
- ▶ 30D: Rejilla estándar multiuso.
- ▶ 42D: Rejilla para un triturado extrafino.



		PVP
4032401	Rejilla 21 dientes	<b>200€</b>
4032403	Rejilla 30 dientes	<b>200€</b>
4032389	Rejilla 42 dientes	<b>200€</b>