

### BRAZO TRITURADOR

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 200 litros.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales resistentes y de primera calidad.
- Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelería, etc.) y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mayonesa, tortillas, crepes, suflés, etc.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.

### HAND BLENDER

- Suitable for food-processing in containers of up to 200-litre capacity.
- Variable speed.
- Manufactured from durable top quality materials.
- Liquidiser arm suitable for pureeing (vegetables, potatoes, soups, etc.) or preparing creams (onion, pepper, tomato, confectioner's, etc.) and all sorts of sauces.
- Beater arm for whipping cream or preparing meringue, chantilly, mayonnaise and Genoese sauce, omelettes, pancake batter, soufflés, etc.
- Wholly stainless arms.
- Processing arms can be easily removed without the use of tools.
- Ergonomic design.
- Easy to use and clean.

### MODELOS · MODELS TRBM 250 – TR 750



Mod.: TRBM 350

BRAZO TRITURADOR	HAND BLENDER	TRBM 250	TRBM 350	TR 550	TR 750
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)				
Brazo triturador BN	Liquidiser arm BN	290	420	500	600
Brazo batidor BB	Beater arm BB	300	396	-	-
Total máxima BN/BB	Maximum total BN/BB	550 / 560	732 / 705	805	935
Velocidad (rpm) BN	Speed (r.p.m.) BN	1500 – 9000	1500 – 9000	9000	9000
Velocidad (rpm) BB	Speed (r.p.m.) BB	130 – 1500	130 – 1500	-	-
Potencia (W)	Power (W)	250	350	550	750
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)	230 - II			
Capacidad recipiente (l)	Bowl capacity (l)	<15	<60	<150	<200
Diámetro cazoleta (mm)	Diameter bowl (mm)	82	94	94 - 105	118
Peso neto (kg) BN/BB	Net weight (kg) BN/BB	1,9 / 2,3	3,35 / 3,5	3,95	4,25