



BRAZOS TRITURADORES

PRESTACIONES

Brazos trituradores ideales para la restauración gracias a su potencia, resistencia y durabilidad.

MODELO MERBRAZ 30:

- Mezclador de 30 cm en acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.

MODELO MERBRAZ 40:

- Selecciona el motor y elige los accesorios que mejor se adapten a tus necesidades.
- Variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza:
 - Brazos trituradores de 40, 50 o 60 cm, con inmersión máxima de hasta 49 cm, fabricados en acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.
 - Varillas de 35 cm con una inmersión hasta de 20 cm, fabricado de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc.



	MERBRAZ 30 + BRAZO TRITURADOR	MERBRAZ 40
Medidas (AxFxAl)	135 x 100 x 600(h) mm	Con brazo triturador: 155 x 120 x 710(h) mm Con varillas: 155 x 120 x 790(h) mm
Potencia	0,25 kW	0,4 kW
Tensión	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz
R.P.M	13000 rpm	Con brazo triturador: De 2.500 a 11.000 rpm Con varillas: De 250 a 1.500 rpm
Peso	2,8 kg	4,5 kg
Código de motor + brazo 30 cm	PPBR30MOBR	-
Código solo motor	-	PPBR40MO

	Código	Descripción		Prof. Máx. Recipiente	ESCOGE EL ACCESORIO DE MERBRAZ 40
	PPBR4030BR	Brazo triturador 30 cm	1,2 kg	Máx. 190 mm	✓
	PPBR4040BR	Brazo triturador 40 cm	1,4 kg	Máx. 290 mm	✓
	PPBR4050BR	Brazo triturador 50 cm	1,6 kg	Máx. 390 mm	✓
	PPBR4060BR	Brazo triturador 60 cm	1,8 kg	Máx. 490 mm	✓
	PPBR40VA	Varillas	1 kg	Máx. 200 mm	✓