



## Turbo broyeurs TBX130 - 1500 W - 1 vitesse

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**603670 (DTBX130SIV)**

TBX130 - tube potage -  
230-400/3/50  
TBX130 - tube purées -  
230-400/3/50

**603671 (DTBX130PIV)**

TURBO BROY.PUREE  
TOUCHTACT IV 400/3/50

### Caractéristiques principales

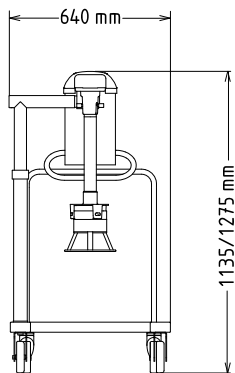
- Le turbo broyeur est utilisé pour mixer, liquéfier, réduire et émulsionner les soupes de légumes et de poisson, les purées, les pâtes liquides et les sauces, directement dans les marmites.
- Le turbo broyeur de sol, sur châssis inox mobile, est réglable en hauteur.
- Le tube complet se démonte facilement sans outil ; tube, arbre, palier et rotor.
- La turbine accélère le flux de liquide sur l'hélice, ce qui permet un rendement meilleur et un broyage plus fin.
- Un dispositif de sécurité permet à la machine de démarrer uniquement si elle est en position de travail.
- Équipé d'une bague de protection pour la tête de broyage.
- Conseillé pour des marmites contenant jusqu'à 700 litres de liquide ou jusqu'à 200 kg de pommes de terre.

### Construction

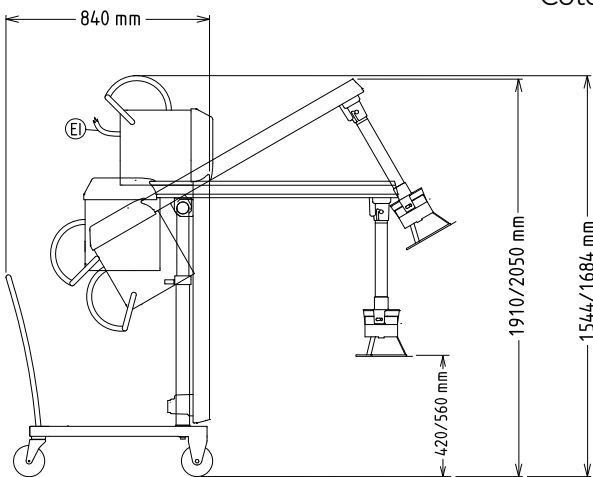
- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- Puissance : 1 500 watts.
- Panneau de commande à bouton tactile IP65.
- 1 vitesse : 1600 tr/mn

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Avant

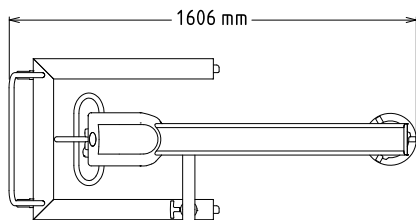


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

<b>Voltage :</b>	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
<b>Total Watts :</b>	1.5 kW

## Capacité

<b>Capacité (jusqu'à) :</b>	700 Litre
-----------------------------	-----------

## Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	689 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	1600 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1278 mm
<b>Poids net (kg) :</b>	90