

## Turbofrantumatori TBX PRO, turbofrantumatore con testa per zuppe, tubo medio (448 mm), 1 velocità, 1650 giri/min, trifase

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_  
MODELLO N° \_\_\_\_\_  
NOME \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



**CC0H6D (DTBXPROIT)**

TBX PRO,  
turbofrantumatore con  
testa per zuppe, tubo  
medio (448 mm), 1  
velocità, 1650 giri/min,  
trifase

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruito interamente in acciaio inox. Modello montato su un carrello dotato di 4 ruote con freni. Regolabile in altezza (25 cm) in modo semplice e veloce, si adatta alla forma di ogni recipiente.

Dotato di tubo e testa per zuppe per mescolare e frullare zuppe e altri semiliquidi o liquidi. Il dispositivo di sicurezza consente l'avvio della macchina solo se questa è nella corretta posizione di lavoro. Tutti i componenti del tubo e della testa sono in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie (escluso gruppo cuscinetti). Pannello di controllo con pulsanti a sfioramento IP65 a basso voltaggio. Modello ad 1 velocità: 1650 giri al minuto.

### Caratteristiche e benefici

- Turbofrantumatore progettato per mescolare, sminuzzare, ridurre ed emulsionare zuppe di verdura e di pesce, purea di frutta e di verdura, salse, etc. direttamente nelle pentole di cottura.
- Dotato di tubo e strumento per mescolare e frullare zuppe e altri semiliquidi o liquidi.
- Dotato di manovella per una regolazione dell'altezza facile e veloce
- Tubo frantumatore facilmente estraibile senza attrezzi e smontabile: tubo, albero, cuscinetti, rotore.
- Tutti i componenti di tubo e testa sono in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie (esclusi i cuscinetti).
- Dispositivo di sicurezza che consente di attivare la macchina solo se è in posizione di lavoro.
- Consigliato per pentole fino a 700 litri di liquido.
- La turbina imprime un moto accelerato al flusso dei liquidi garantendo una maggior produttività e un risultato ottimale di frantumazione.

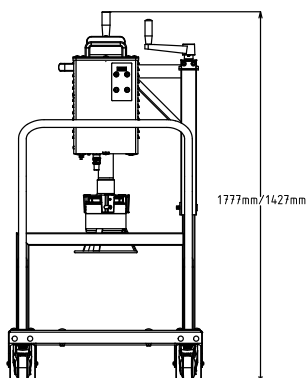
### Costruzione

- 1 velocità: 1650 giri/min
- 220-240V/50Hz/3-fase disponibile su richiesta
- Potenza: 1500 watt.
- Costruzione interamente in acciaio inox per offrire massima durata.
- Montato su carrello in acciaio inox (4 ruote con freno). E' possibile ripiegare il motore/braccio per risparmiare spazio quando non si utilizza la macchina.
- Carrello con supporto per riporre fino a due tubi (con attrezzo assemblato)
- Approvato CE (Direttiva Macchine) con test report CB rilasciato da parte terza
- Pannello di controllo IP65.
- IP23 su tutta la macchina.
- Intervallo di regolazione dell'altezza di 250 mm per il corpo motore. Diverse lunghezze del tubo consentono di adattarsi alle profondità delle pentole (vedi accessori opzionali).
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono conformi a 1935/2004/EC.
- Dotato di cavo di alimentazione da 8 m senza spina

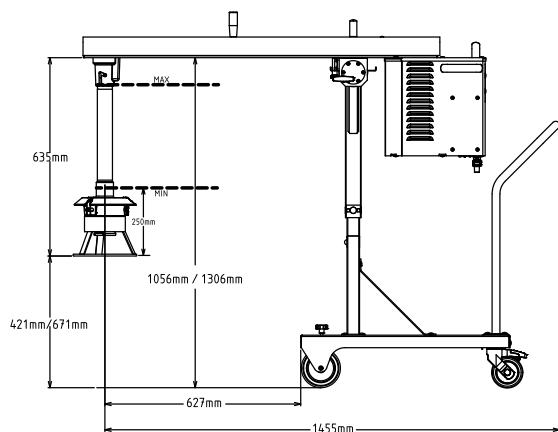
### Accessori opzionali

Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

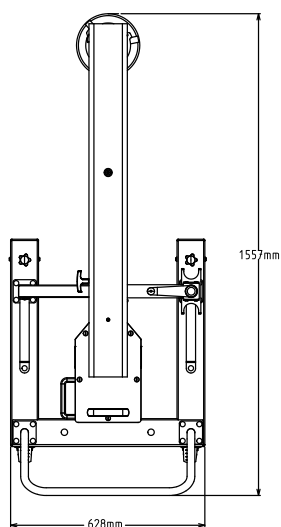


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



## Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 380-415 V/3 ph/50 Hz

**Potenza installata max:** 1.5 kW

**Watt totali:** 1.5 kW

**Tipo di spina:** cavo senza spina

## Informazioni chiave

**Dimensioni esterne, larghezza:** 628 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 1557 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 1427 mm

**Peso netto:** 80 kg

**Peso imballo:** 1122/1372 mm

## Approvazioni

**Temperatura acqua di alimentazione:** IP23

**Numero di giri:** 1

**Velocità di rotazione**