

Turbo broyeurs TBM150 - 1 vitesse

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**602066 (TBM150002)**

Turbo-broyeur de sol inox
- 1600 tr/mn - avec micro-
broyeur. Puissance 3000
W. Tri 400 V

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.
- 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 récipients contenant de 500 à 1 000 litres de liquide ou semi liquide.

Construction

- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- 1 vitesse : 1 590 tr/min.
- Puissance : 3 000 watts.
- Tableau de commande étanche IP55 et machine IP34.

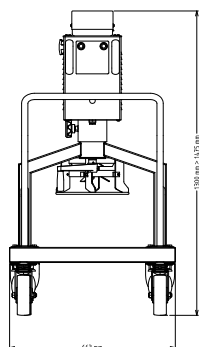
Accessoires inclus

- 1 X Micro-broyeur acier inox PNC 653243 pour TBM150 (cuisine - velouté)

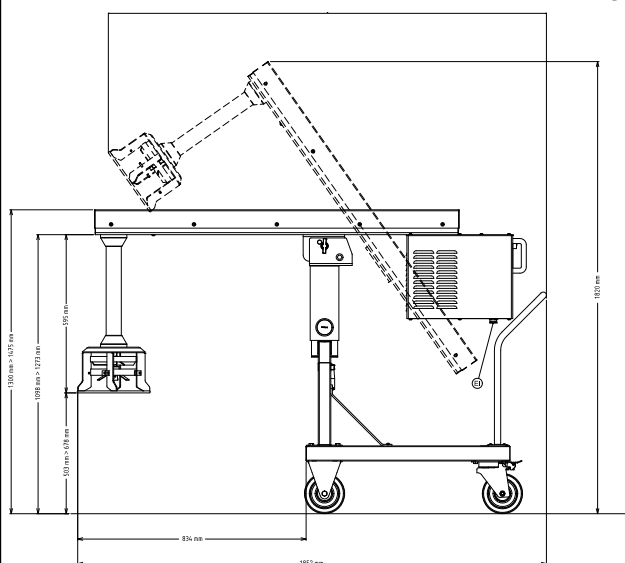
Accessoires en option

- Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (soupe de poisson) PNC 650043 ☐
- Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) PNC 653243 ☐

APPROBATION: _____

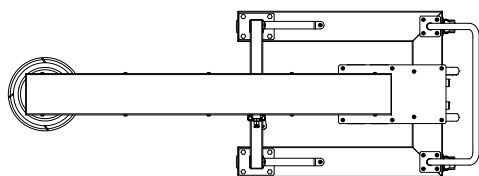


Avant



Côté

EI = Connexion électrique



Dessus

Électrique

Voltage : 380-415 V/3 ph/50 Hz

Puissance de raccordement 3 kW

Total Watts : 3 kW

Capacité

Rendement : 0 kg/Cycle

Capacité	1000 litre
----------	------------

Informations générales

Largeur extérieure	663 mm
--------------------	--------

Profondeur extérieure	1852 mm
-----------------------	---------

Hauteur extérieure	1475 mm
--------------------	---------

Poids brut : 174 kg

Poids net (kg) : 180