

Turbo broyeurs TBM150 - 2 vitesses

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602067 (TBM150001)

Turbo-broyeur de sol inox
- 830 et 1660 tr/mn- avec
micro-broyeur. Puissance
4500 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.
- Tête de broyage facilement démontable pour un nettoyage facilité.
- Les différents composants de la tête de broyage peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Construction

- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- Tableau de commande étanche IP55 et machine IP34.
- 2 vitesses : 830 et 1 660 tr/min.
- Puissance : 4 500 W.

Accessoires inclus

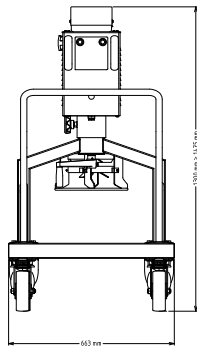
- 1 X Micro-broyeur acier inox PNC 653243 pour TBM150 (cuisine - velouté)

Accessoires en option

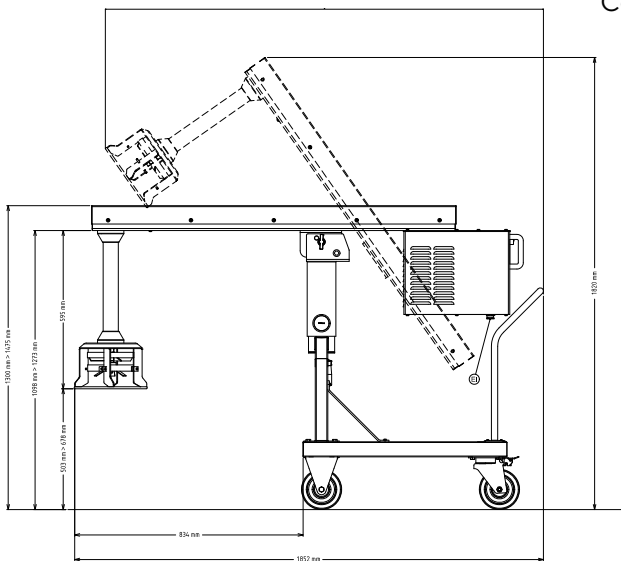
- Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (soupe de poisson) PNC 650043
- Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) PNC 653243

APPROBATION: _____

Avant

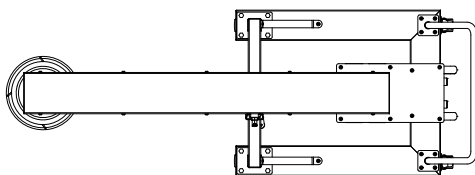


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	602067 (TBM150001)	380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement		4.5 kW
Total Watts :		4.5 kW

Capacité

Rendement :		
Capacité		1000 Litre

Informations générales

Largeur extérieure	663 mm
Profondeur extérieure	1852 mm
Hauteur extérieure	1475 mm
Poids brut :	220 kg
Poids net (kg) :	180