Electrolux PROFESSIONAL

Turbo mixers
Turbo menger TBM150, voor soep, 2 snelheden

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



602067 (TBM150001) Turbo menger voor soep
2 snelheden
400V-50hz-3

Omschrijving

Product Nr.

Verrijdbare turbo micromenger/liquidizer met twee snelheden van 830 en 1660 tpm. De micromenger kan toegepast worden voor het mengen, egaliseren en emulgeren van soepen en sauzen en is met name geschikt voor vloeibare en half vloeibare producten. Het apparaat heeft een verrijdbaar frame en een kantelbare arm met het motorblok en de bevestiging van een turbomenger opzetstuk. Standaard wordt een universeel turbo opzetstuk voor soepen en sauzen meegeleverd. Geschikt voor kookketels tot 1000 liter. Werkhoogte mixerkop van 503 mm tot 678 mm, lengte staafmixer van 595 mm. Het frame, de kantelarm, de motor omkasting en het turbo micromenger opzetstuk van roestvrijstaal AISI304. Tweehandige bedieningsbeugel, achter op het motorblok geplaatst. Bedieningspaneel met drukknoppen voor aan/uit, snelheid en een werkschakelaar. Voor een directe controle is het bedieningspaneel achter op het motorblok geplaatst bij de bedieningsbeugel. Poly V-snaar aandrijving van de turbo mixer. Turbo micromenger opzetstuk met roestvrijstalen buis, aandrijfas en de mengkop zijn zonder gereedschap te verwisselen. De mengkop heeft een aanzuigkop met beschermring, de messen en een geperforeerde doordrukschijf. Alle delen van de mengkop zijn zonder gereedschap uitneembaar voor reiniging. De kantelarm is in hoogte verstelbaar voor het instellen van de juiste werkhoogte. Beveiligd tegen ingebruikstelling buiten de werkhoogte. De aandrijfmotor is beveiligd tegen oververhitting. Nulspanning beveiliging. Elektra kabel zonder steker. IP34 beschermd en waterdicht. Verrijdbaar onderstel met duwbeugel, 2 vaste en 2 geremde zwenkwielen.

Goedkeuring

Uitvoering

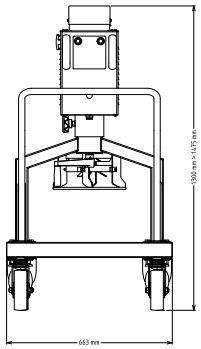
- Turbomenger voor het mengen, reduceren en emulgeren van groentesoep en vissoep, fruit-, groente- en aardappelpuree, dunne deegsoorten en sausen, direct in de kookketel.
- De turbo menger is gemonteerd op een verrijdbaar roestvrijstalen onderstel en is in hoogte verstelbaar.
- De turbine versnelt de stroming van de vloeistof over de waaier voor een grotere opbrengst en fijnere maling.
- Een veiligheidsvoorziening zorgt dat de machine alleen kan starten als het in de werkstand staat.
- Voorzien van een beschermring om de snijkop af te schermen.
- Geschikt voor kookketels met een inhoud van 500 tot 1000 liter vloeistof.

Constructie

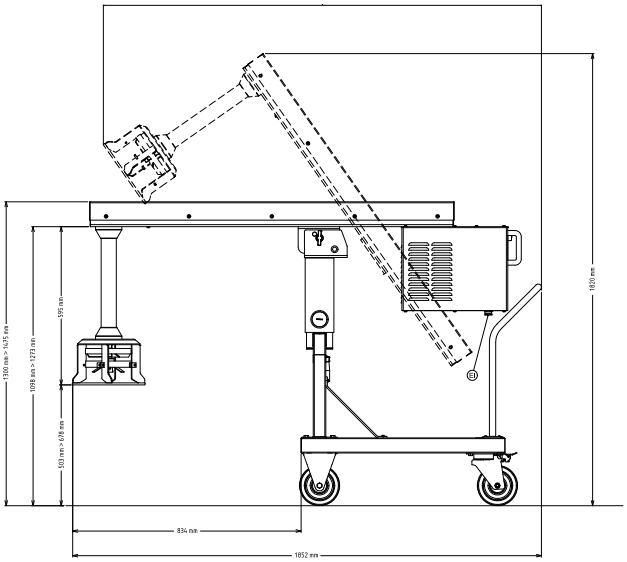
- Volledig vervaardigd van roestvrijstaal voor maximale duurzaamheid.
- Bedieningspaneel met IP55 bescherming, IP34 voor de hele machine.
- Vermogen: 4500 W.
- 2 snelheden: 830 en 1660 toeren per minuut.

Turbo mixers
Turbo menger TBM150, voor soep, 2 snelheden

Front aanzicht

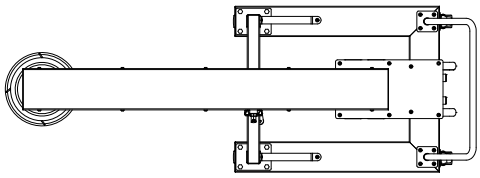


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Stekker type	
602067 (TBM150001)	Kabel zonder stekker
Voltage	380-415 V/3 ph/50 Hz
Aangesloten vermogen	4.5 kW

Capaciteit

Capaciteit (max.)	1000 Litre

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	663 mm
Externe afmetingen, breedte	1852 mm
Externe afmetingen, hoogte	1475 mm
Gewicht, netto (kg)	180
Waterdichtheid index	IP34
Aantal snelheden	2
Rotatie snelheid	830 en 1660 tpm

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks Micromixer universeel opzetstuk, PNC 653243 voor TBM150

Optionele accessoires

- Micromixer opzetstuk voor vissoep, voor TBM150 — PNC 650043 ❑
- Micromixer universeel opzetstuk, voor TBM150 — PNC 653243 ❑

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.