

Turbo broyeurs TBXPro motor, 2 speeds

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602167 (TBXPRO2T)

Bloc moteur turbo broyeur
TBX Pro, (sans accessoires) 2
vitesses 850-1700 tr/min,
380-440V, 3ph, 50Hz

Description courte

Repère No.

Comprend uniquement le Bloc Moteur. Pour avoir un appareil fonctionnel, le(s) tube(s) et outil(s) doivent être commandés séparément (voir accessoires en option).

Le TBX Pro se déplace facilement grâce à son chariot avec barre de guidage et 4 roues avec freins. Équipé d'une manivelle permettant à tout opérateur, sans besoin d'aide, de s'adapter rapidement et sans effort (amplitude de 250 mm) à différentes hauteurs et profondeurs de marmites. Le dispositif de sécurité permet à la machine de démarrer uniquement en position de travail. Bloc moteur 2 vitesses : 850 et 1700 tr/min. Construit entièrement en acier inoxydable. Panneau de commande à boutons tactiles équipé d'une protection IP65. Le stockage s'effectue en position verticale sans tube ni outil, le corps du bloc moteur entre les roulettes.

L'outil peut être stocké avec le tube sur le crochet latéral, celui-ci peut accueillir jusqu'à 2 tubes, chacun équipé de son outil.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

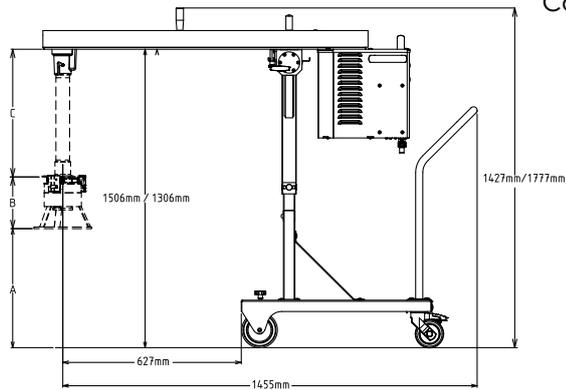
- Le turbo broyeur est utilisé pour mixer, liquéfier, réduire et émulsionner les soupes de légumes et de poisson, les purées, les pâtes liquides et les sauces, directement dans les marmites.
- Équipé(e) d'une manivelle pour un réglage rapide et facile de la hauteur.
- Le tube complet se démonte facilement sans outil ; tube, arbre, palier et rotor.
- Tous les composants du tube et de la tête sont en acier inoxydable et passent au lave-vaisselle (à l'exception des roulements).
- Un dispositif de sécurité permet à la machine de démarrer uniquement si elle est en position de travail.
- La turbine accélère le flux de liquide sur l'hélice, ce qui permet un rendement meilleur et un broyage plus fin.
- Comprend uniquement la base du moteur. Pour avoir un appareil fonctionnel, tube(s) et outil(s) doivent être commandés séparément (voir accessoires en option).
- Conseillé pour des marmites contenant jusqu'à 700 litres de liquide ou jusqu'à 200 kg de pommes de terre.
- Pour la purée préparée avec des pommes de terre, à l'aide de l'outil spécifique purée (voir accessoires en option).

Construction

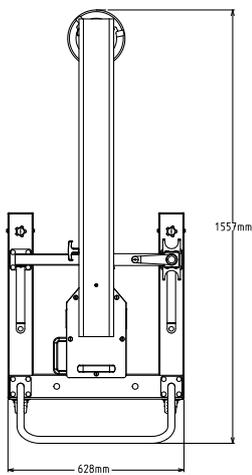
- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- Monté sur un chariot mobile en inox (4 roues avec freins). Position de rangement : rabattez le bloc moteur pour gagner de la place.
- Chariot avec support pour ranger jusqu'à deux tubes (avec outil monté).
- Homologué E (Directive Machine) avec rapport d'essai CB d'un organisme notifié tiers.
- Panneau de commande étanche IP65. IP23 sur toute la machine.
- Plage de réglage de 250 mm en hauteur pour le bloc moteur. Différentes longueurs de tubes permettent de s'adapter à la profondeur des marmites et braisières (voir accessoires en option).
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont conformes au règlement CE 1935/2004.
- 380-440V/60Hz/3-phase disponible sur demande.
- 2 vitesses : 850 et 1700 tr/min.
- 60 Hz disponible sur demande (code S).
- Puissance : 2200 watts.
- Equipé d'un cordon d'alimentation de 8 mètres sans prise.

Accessoires en option

Côté

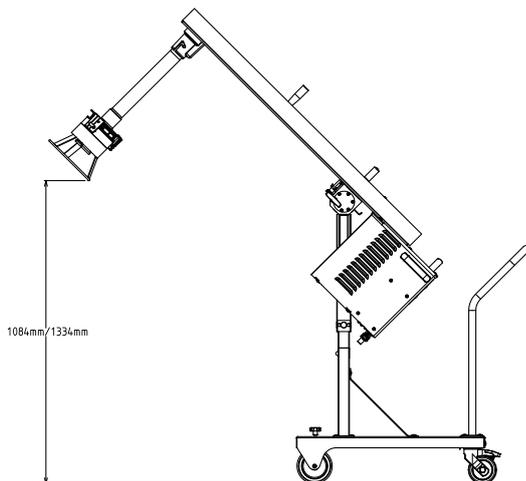


Dessus



EI = Connexion électrique

Other


Électrique

Voltage :	
602167 (TBXPRO2T)	380-440 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	2.2 kW
Total Watts :	2.2 kW
Type de prise	Cable without plug

Informations générales

Largeur extérieure	628 mm
Profondeur extérieure	1556 mm
Hauteur extérieure	1122 mm
Poids net :	80 kg
Poids brut :	110 kg
Ajustement hauteur (-/+):	1122/1372 mm
Certification	
Index d'étanchéité :	IP23
Nb de vitesses	
Vitesse de rotation :	