Electrolux PROFESSIONAL

Turbofrantumatori
TBX Pro, turbofrantumatore solo motore, velocità variabile, 630-1700 giri/min - trifase. Per avere una macchina funzionante, il tubo e la testa devono essere ordinati separatamente.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

602168 (TBXPROVT)	TBX Pro, turbofrantumatore solo motore, velocità variabile, 630-1700 giri/min - trifase. Per avere una macchina funzionante, il tubo e la testa devono essere ordinati separatamente (vedi accessori opzionali)

Descrizione

Articolo N° _____

Include solo la base motore. Per avere una macchina funzionante, il tubo e testa devono essere ordinati separatamente (vedi accessori opzionali).
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 pentola e brasiera. Il dispositivo di sicurezza consente l'avvio della macchina solo se questa è nella corretta posizione di lavoro. Modello a velocità variabile: 20 livelli da 630 a 1700 giri al minuto. Pannello di controllo con pulsanti a sfioramento IP65 a basso voltaggio.

Approvazione: _____

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 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.
- La turbina imprime un moto accelerato al flusso dei liquidi garantendo una maggior produttività e un risultato ottimale di frantumazione.
- E' inclusa solo la base motore. Per avere una macchina funzionante, il tubo e la testa devono essere ordinati separatamente (vedi accessori opzionali).
- Consigliato per pentole contenenti fino a 700 litri di liquido o fino a 200 kg di patate.
- Per il purè di patate, utilizzare l'apposito attrezzo per purea (vedi accessori opzionali).
- Adatto a tutti i recipienti di cottura, con 3 lunghezze di tubo (348 mm per brasiere, 448 mm o 568 mm) e 4 utensili per zuppe/purea (pentole profonde/brasiere).
- Ampio intervallo di regolazione della velocità (20 livelli di velocità) per adattarsi a qualsiasi tipo di lavorazione, partendo lentamente e aumentando gradualmente la velocità.

Costruzione

- 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)
- 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.
- Velocità Variabile: 20-livelli di velocità da 630

a 1700 giri al minuto
- Potenza: 1500 watt.
- Approvato CE (Direttiva macchine) con test report EN rilasciato da parte terza
- Dotato di cavo di alimentazione da 8 m senza spina

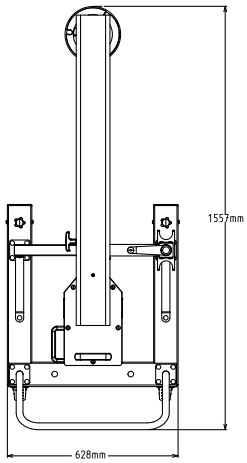
Accessori opzionali

• TBXPro griglia per zuppa, diametro buco 8-10 mm	PNC 650168	❑
• TBXPro testa per ZUPPA (senza tubo)	PNC 650172	❑
• TBXPro testa per PUREA per utilizzo con BRASIERA (senza tubo)	PNC 650173	❑
• TBXPro testa per PUREA (senza tubo)	PNC 650177	❑
• TBXPro griglia per zuppa, diametro buco 19 mm	PNC 653507	❑
• TBXPro testa per zuppa per utilizzo con BRASIERA (senza tubo)	PNC 653521	❑

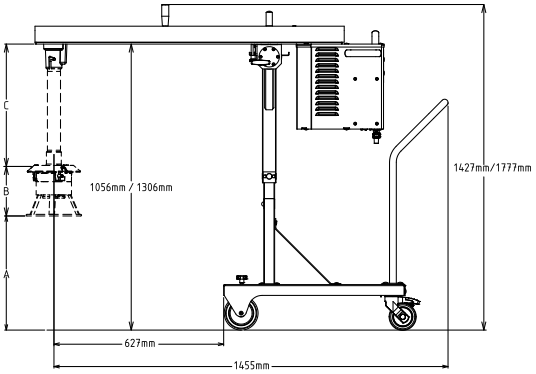
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Turbofrantumatori
TBX Pro, turbofrantumatore solo motore, velocità variabile, 630-1700 giri/min - trifase. Per avere una macchina funzionante, il tubo e la testa devono essere ordinati separatamente.

Alto

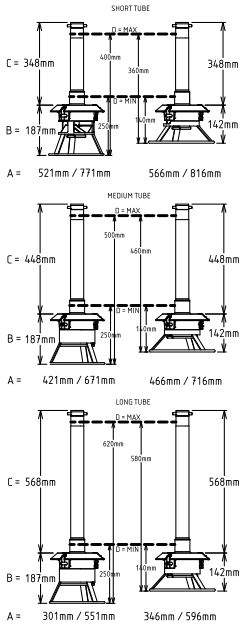


Lato



EI = Connessione elettrica

Altre



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-480V/3 ph/50-60 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:	1556 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1122 mm
Peso netto:	80 kg
Peso imballo:	94 kg
Regolazione altezza:	1122/1372 mm
Approvazioni	UKCA;CE
Temperatura acqua di alimentazione:	IP23
Numero di giri	ISO 9001; ISO 14001
Velocità di rotazione	

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso