

**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.

## 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 brasiera, 448 mm o 568 mm) e 4 utensili per zuppe/purea (pentole profonde/brasiera).
- 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

### Approvazione:



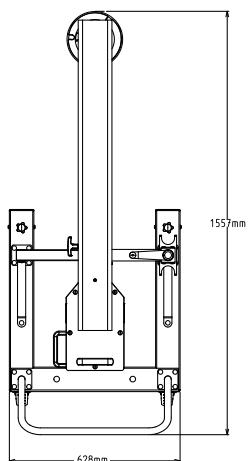
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

- 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

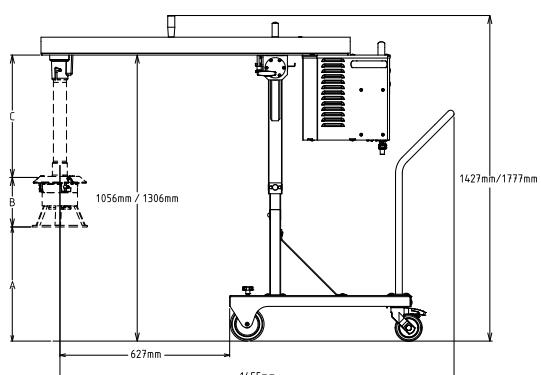
### Accessori opzionali

- 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 tubo medio (448 mm) PNC 650175
- TBXPro tubo lungo (658 mm) PNC 650176
- 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

Alto

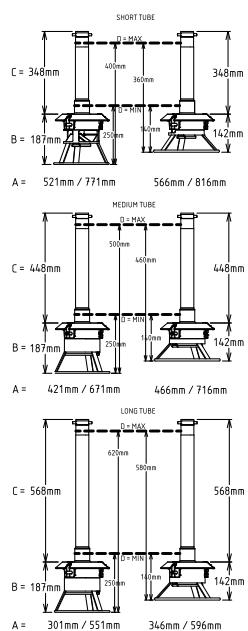


Lato



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	