

**602066 (TBM150002)**

Turbo-broyeur de sol inox - 1600 tr/mn - avec micro-broyeur. Puissance 3000 W. Tri 400 V

Caractéristiques principales

- Équipé d'une bague de protection pour la tête de broyage.
- Le turbo broyeur de sol, sur châssis inox mobile, est réglable en hauteur.
- 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.
- 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.
- Conseillé pour des récipients contenant de 500 à 1 000 litres de liquide ou semi liquide.

Construction

- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- 1 vitesse : 1 590 tr/min.
- Puissance : 3 000 watts.
- Tableau de commande étanche IP55 et machine IP34.

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
653243	Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté)	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
[NOT TRANSLATED] Tubes/heads/grids	
650043	Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (soupe de poisson)
653243	Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté)



Spécifications techniques

Électrique

Voltage :	380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	3 kW

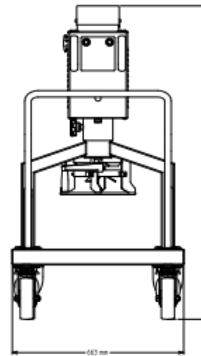
Capacité

Rendement :	0 /
Capacité	1000 litres

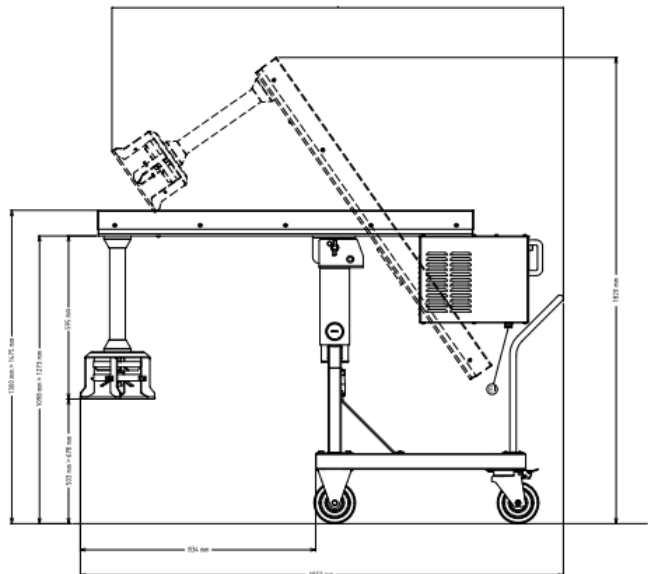
Informations générales

Largeur extérieure	663 mm
Profondeur extérieure	1852 mm
Hauteur extérieure	1475 mm
Poids brut :	174 kg
Poids net (kg) :	180

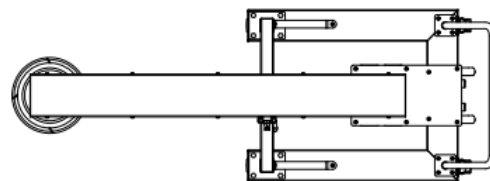
Avant



Côté



Dessus



EI = Connexion électrique



En savoir plus :
Certificats ISO
Reconnaisances d'Electrolux Professional

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026/05/11

2/2