

Turbo broyeurs TBX Pro Turboliquidizer avec tête à soupe, 1 vitesse, 1650 tr/min, 380-415V, 3 phases, 50Hz

REPÈRE # _____
MODELE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____



CC0H6D (DTBXPROIT)

TBX Pro Turbo-broyeur
avec tête à soupe, 1 vitesse,
1650 tr/min, 380-415V, 3
phases, 50Hz

Description courte

Repère No. _____

Construit entièrement en inox et monté sur un chariot avec 4 roues avec frein. Réglage rapide et simple de la hauteur (plage de 250 mm). Peut être adapté à tous types de casseroles. Équipé d'un tube et d'un outil pour mélanger et mixer des soupes et autres semi-liquides ou liquides.

Dispositif de sécurité permettant à la machine de démarrer uniquement lorsqu'elle est en position de travail.

Tous les composants du tube et de la tête sont en inox et passent au lave-vaisselle (à l'exception des roulements).

1 vitesse : 1650 tr/min.

Le panneau de contrôle à touches est protégé IP65 avec un faible niveau de tension.

Caractéristiques principales

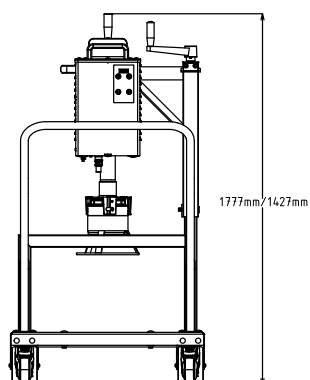
- Le turbo broyeur est utilisé pour mixer, liquéfier, réduire et émulsionner les soupes de légumes et de poisson, les purées, les pâtes liquides et les sauces, directement dans les marmites.
- Appareil équipé d'un tube et d'un outil pour mélanger et malaxer les soupes et autres semi-liquides ou liquides.
- 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.
- Recommandé pour des quantités allant jusqu'à 700 litres de liquide.
- La turbine accélère le flux de liquide sur l'hélice, ce qui permet un rendement meilleur et un broyage plus fin.

Construction

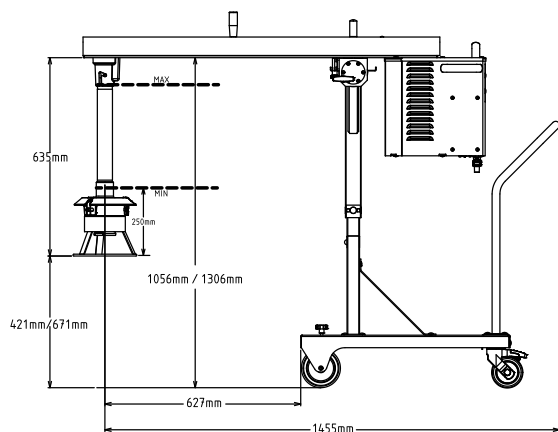
- 1 Vitesse 1650 tr/min
- 220-240V/50Hz/3 phases disponible sur demande.
- Puissance : 1 500 watts.
- Structure en inox pour une durabilité optimale.
- Monté sur un chariot mobile en inox (4 roues avec freins). Position de rangement : rabattez le bloc moteur pour gagner de la place.
- Chariot avec support 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.
- Équipé d'un cordon d'alimentation de 8 mètres sans prise.

APPROBATION: _____

Avant

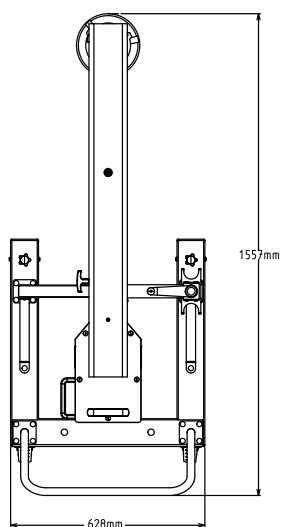


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
CC0H6D (DTBXP01T)	380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.5 kW
Total Watts :	1.5 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 :	
Ajustement hauteur (-/+):	1122/1372 mm
Certification	
Index d'étanchéité :	IP23
Nb de vitesses	1
Vitesse de rotation :	