



Turbo broyeurs TBX Pro VITESSE VAR, OUTIL SOUPE & TUBE STANDARD, 630-1700 TR/M, 380-480V, 3PH, 50-60HZ

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



CC001N (DTBXVTSMT)

Turbobroyeur TBX Pro,
vitesse variable, avec outil
soupe et tube standard,
630-1700 tr/m, 3ph,
380-480V/50-60Hz

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué entièrement en acier inoxydable et monté sur un chariot avec 4 roues équipées de freins. Réglage de la hauteur rapide et simple (plage de 250 mm). Peut être adapté à tous types de marmites et braisières. Le dispositif de sécurité permet à la machine de démarrer uniquement lorsqu'elle est en position de travail. Vitesse variable : 20 positions de 630 à 1700 tr/min. Le panneau de commande 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.
- Comprend uniquement la base du moteur. Pour avoir un appareil fonctionnel, tube(s) et outil(s) doivent être commandés séparément (voir accessoires en option).
- S'adaptent à tous les types de récipients de cuisson et hauteurs de rebord, avec 3 longueurs de tube (348 mm pour les braisières, 448 mm ou 568 mm) et 4 outils pour soupe/purée (casseroles/braisières).
- La large plage de réglage de la vitesse (20 sélections) permet de s'adapter à tout type de traitement, en commençant lentement et en augmentant progressivement la vitesse.
-   quip  (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 (   l'exception des roulements).
- Un dispositif de sécurité permet à la machine de démarrer uniquement si elle est en position de travail.
- Conseillé pour des marmites contenant jusqu'à 700 litres de liquide ou jusqu'à 200 kg de pommes de terre.
- La turbine accélère le flux de liquide sur l'hélice, ce qui permet un rendement meilleur et un broyage plus fin.
- Pour la purée préparée avec des pommes de terre, à l'aide de l'outil spécifique purée (voir accessoires en option).

Construction

- 380-440V/60Hz/3-phase disponible sur demande.
- Vitesse variable : 20 niveaux de vitesses de 630 à 1700 tr/min.
- 2 vitesses : 850 et 1 700 tr/min.
- 60 Hz disponible sur demande (code S).
- Puissance : 1 500 watts.
- Puissance : 2 200 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 CE (directive machine) avec rapport de test EN d'un organisme tiers notifié.
- Homologué E (Directive Machine) avec rapport d'essai CB d'un organisme notifié tiers.
-   quip   d'un cordon d'alimentation de 8 mètres sans prise.
- Panneau de commande étanche IP65. IP23 sur toute la machine.

APPROBATION: _____



Turbo broyeurs
TBX Pro VITESSE VAR, OUTIL SOUPE &
TUBE STANDARD, 630-1700 TR/M,
380-480V, 3PH, 50-60HZ

- 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.



Turbo broyeurs
TBX Pro VITESSE VAR, OUTIL SOUPE & TUBE STANDARD, 630-1700
TR/M, 380-480V, 3PH, 50-60HZ
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.10.01



Turbo broyeurs
TBX Pro VITESSE VAR, OUTIL SOUPE &
TUBE STANDARD, 630-1700 TR/M,
380-480V, 3PH, 50-60HZ

Accessoires inclus

- 1 X Accessoire potage TBX Pro PNC 650172 (sans tube)
- 1 X Tube standard 448 mm TBX PNC 650175 Pro

Accessoires en option

- Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) PNC 650168 ☐
- Accessoire potage TBX Pro (sans tube) PNC 650172 ☐
- Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) PNC 650173 ☐
- Tube standard 448 mm TBX Pro PNC 650175 ☐
- Accessoire purée TBX Pro (sans tube) PNC 650177 ☐
- Grille soupe TBX Pro (trous diam. 19 mm) PNC 653507 ☐
- Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) PNC 653521 ☐

TIT_CCOCES

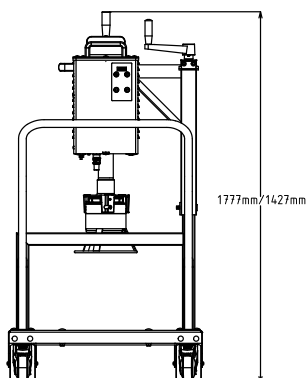
- 1 de **602171** (DTBXPROVT) Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 3ph, 380-480V/50-60Hz
 - **Poids brut :** 94 kg
- 1 de **650172** (HSSTBL) Accessoire potage TBX Pro (sans tube)
 - **Poids brut :** 2 kg
- 1 de **653822** (T448) * NOT TRANSLATED *
 - **Poids brut :** 3 kg



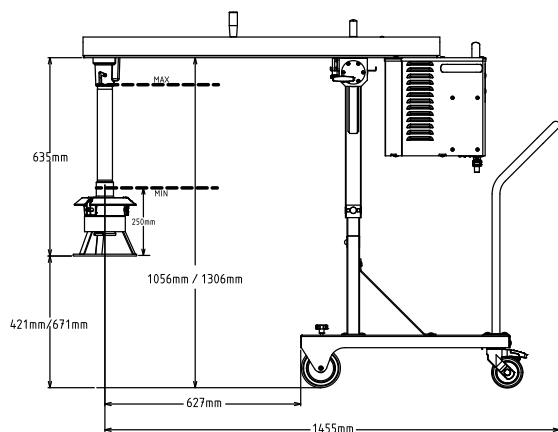
Turbo broyeurs
TBX Pro VITESSE VAR, OUTIL SOUPE & TUBE STANDARD, 630-1700
TR/M, 380-480V, 3PH, 50-60HZ
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.10.01

Avant

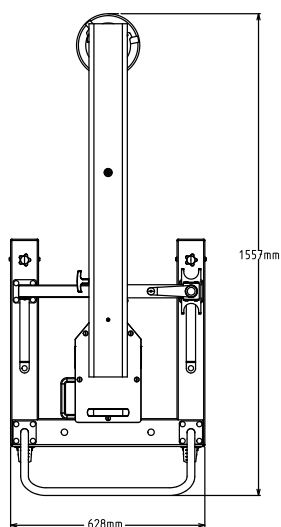


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-480V/3 ph/50-60 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 :	94 kg
Ajustement hauteur (-/+):	1122/1372 mm
Certification	CE;UKCA
Index d'étanchéité :	IP23
Nb de vitesses	ISO 9001; ISO 14001
Vitesse de rotation :	