

Turbo-broyeur

TBX130

Premier mixer de sol à tube démontable, le TBX 130 est doté d'une tête à effet turbine pour un rendement augmenté et une meilleure finesse de broyage. Les turbo-broyeurs servent à mélanger, broyer, réduire, émulsionner les soupes de légumes, de poissons, purées de légumes ou de fruits, pâtes liquides, sauces. Ces opérations se font directement dans les récipients de cuisson ou dans des conteneurs de liquides adaptés.



CARACTERISTIQUES

- Les turbo-broyeurs sont conçus pour résister aux utilisations intensives dans les cuisines centrales, les collectivités, les laboratoires traiteur ou industries alimentaires.
- Ils sont réalisés en acier inox pour résister aux ambiances humides des différents lieux de fabrication.
- Les turbo-broyeurs sont montés sur chariot tout inox avec roulettes.
- Ils sont ajustables en hauteur lors de l'installation.
- Les turbo-broyeurs évoluent dans tous les plans. Adaptation à toutes les formes de récipients : cylindriques, rectangulaires, hémisphériques.

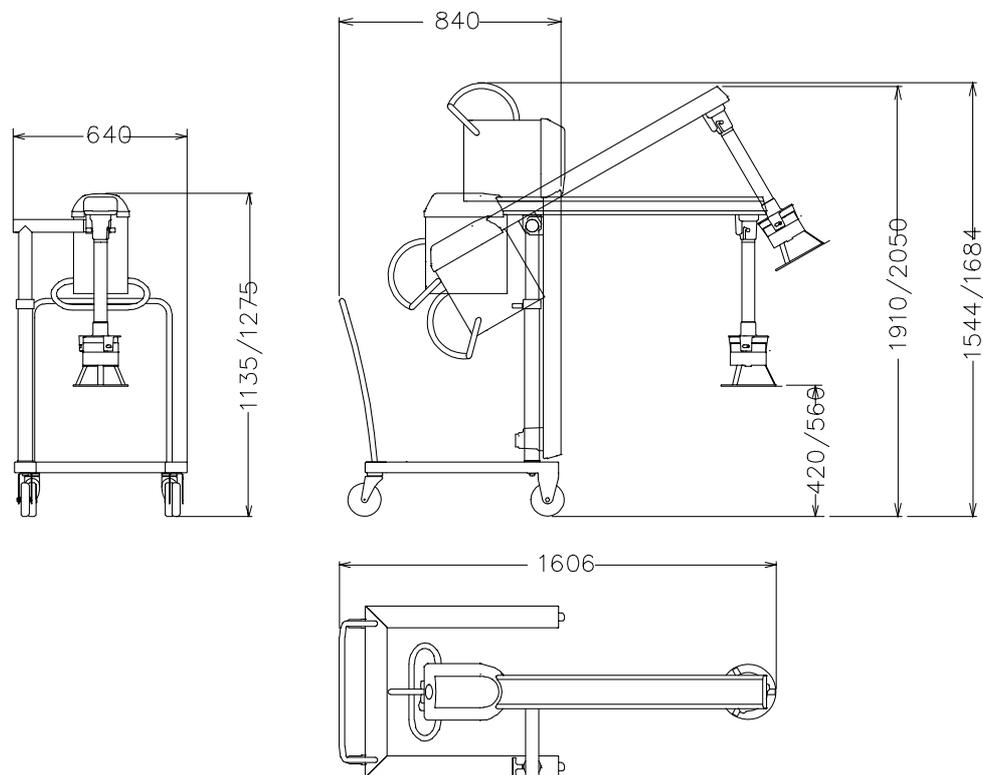
- Mobiles sur chariot, ils se rangent en position de repos.
- Sécurité hors position travail et anneau de protection de la tête de broyage.
- Le tube mixer est amovible sans outil, ce qui permet de l'enlever de la machine pour le lavage soit en plonge, soit en machine.
- Ce tube est en même temps démontable en partie distincte : tube, arbre, palier, rotor. Chacune de ces pièces peut donc être nettoyée et aseptisée après chaque utilisation. C'est un point critique de contamination qui pourra donc être maîtrisé par une procédure de nettoyage.

- Tableau de commande à touches tactiles pour faciliter le nettoyage.
- Le principe de coupe et de mixage du TBX 130 est nouveau, il s'agit d'une turbine dont l'intérêt est de provoquer un flux accéléré du liquide sur l'hélice, d'où un rendement meilleur et un broyage plus fin.

FONCTIONS / UTILISATION :

- Réduction de légumes, viandes en solution liquide ; fabrication de recettes liquides et semi liquides ; homogénéisation des sauces ; tube spécial purée.





	603292	603289	603293	603291
LEGENDE				
EI - Connexion électrique	400 V, 3, 50	230/400 V, 3, 50	400 V, 3, 50	230/400 V, 3, 50
CARACTERISTIQUES				
Dimensions externes - mm				
largeur	689	689	689	689
profondeur	1600	1600	1600	1600
hauteur	1278	1278	1278	1278
Puissance électrique - kW	2.2	1.5	2.2	1.5
Poids net - kg.	90	90	90	90
Tension d'alimentation	400 V, 3, 50	230/400 V, 3, 50	400 V, 3, 50	230/400 V, 3, 50
ACCESSOIRES EN DOTATION				
TUBE POTAGE INOX COMPLET, TURBO-BROYEUR	1	1		
TUBE PUREE INOX COMPLET, TURBO-BROYEUR			1	1
ACCESSOIRES				
GRILLE SOUPE DE POISSONS TURBO-BROYEURS	653507	653507	653507	653507
KIT BRAISIERE POUR TURBO BROYEUR	653521	653521	653521	653521
KIT PURÉE POUR TURBO-BROYEURS	653502	653502	653502	653502
TUBE POTAGE INOX COMPLET, TURBO-BROYEUR	653484	653484	653484	653484
TUBE PUREE INOX COMPLET, TURBO-BROYEUR	653485	653485	653485	653485