

# TURBO BROYEUR



PRÉPARATION

 **FRANSTAL**  
Silver 



# Turbo-broyeur

## Le turbo-broyeur

Conçu pour **de grandes productions** et pour un usage et un nettoyage fréquents, idéal pour des cuisines de grande production et pour l'industrie alimentaire.

**Pour mélanger et broyer directement** dans la cuve ou dans un récipient de cuisson pour préparer des consommés, des soupes, des omelettes, de la mayonnaise et de la purée.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10.
- Possibilité de déplacement dans différentes directions, ajustable en hauteur, monté sur chariot 4 roues en caoutchouc avec traitement antidérapant, 2 roues avec frein.
- Bras de 600 mm. de longueur : broye dans n'importe quel type de récipients, ronds ou rectangulaires, mélange homogène dans tout le récipient.
- Bras broyeur équilibré : évite que le bras ne tombe ou se renverse en arrière lorsqu'il n'est pas bloqué.
- Levier de support du bras : il permet de le bloquer d'une main en maintenant le chariot de l'autre.
- Câblage incorporé dans les tubes du chariot : la zone de travail est libre, sans câbles, sans gêner les mouvements du bras broyeur.
- Turbine, disque et grille faciles à démonter pour le nettoyage : aucun outils nécessaire.
- La turbine, la protection, le disque et la grille sont lavables en lave-vaisselle.
- Micro de sécurité de contrôle de la position de travail : évite que la turbine n'entre en fonctionnement lorsque le bras est trop élevé ou trop bas.
- Protection de sécurité sur la tête broyeuse et dispositif de sécurité par coupure d'électricité.

### Le Panneau de commande :

Étanche et incliné : facilité d'accès même lors de l'utilisation, situé sur le chariot, permet plus de souplesse au bras et une plus grande mobilité. Avec minuteur incorporé : permet de laisser la machine en fonctionnement pendant au plus 60 minutes sans que l'utilisateur ait à intervenir.



Turbo-broyeur						
Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Capacité Max. (L)	Tension
<b>RSA3030503</b>	TRX-21 1 vitesse	568 x 1643 (963) x 1218 (1651)	Turbo-broyeur TRX-21 Longueur bras:600mm Vitesse en liquide: 1500rpm	2,2	800	TRI 400 N+T
<b>RSA3030508</b>	TRX-22 2 vitesses	568 x 1643 (963) x 1218 (1651)	Turbo-broyeur TRX-22 Longueur bras:600mm Vitesse en liquide: 750rpm/1500rpm	2,2	800	



**Livré sans accessoire micro-broyeur (42D ou 30D ou 21D)**  
**Le turbo-broyeur et l'accessoire micro-broyeur se commandent séparément**

Accessoires	
Référence	Caractéristiques
<b>RSA4032389</b>	Micro-broyeur 42D Broyage extra-fin pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22
<b>RSA4032401</b>	Micro-broyeur 30D Utilisation universelle pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22 recommandé pour la purée de pomme de terre
<b>RSA4032403</b>	Micro-broyeur 21D Pour produits fibreux pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22