



ZUBEREITUNGSTECHNIK
PASSIER- UND PÜRIERTURBINE



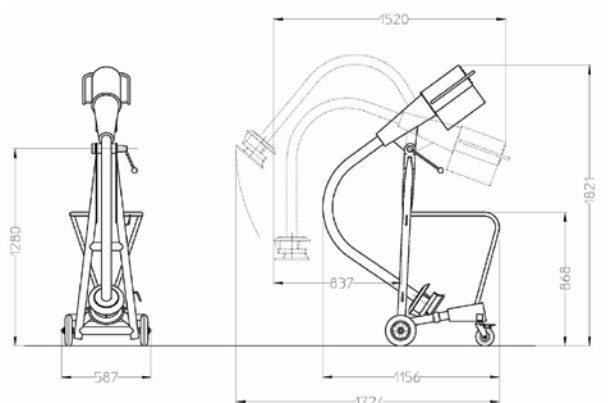
BASISMODELL PVM302

Fahrbarer, vielseitig einsetzbarer Turbomixer zum Passieren, Mischen, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Rühren usw.

Ideal geeignet für den Einsatz von: Gemüse-, Fleisch- und Fischsuppen, Soßen, Gemüse (gerieben), Kartoffelpüree, Joghurt, Dressings, Obst- und Gemüsepürees, Flüssigteig, Backwaren, Sorbets und Omeletts.

Ihre Vorteile

- Kompakte Abmessungen:
Einsatz auch bei beengten Platzverhältnissen
- Leichte Handhabung
- Vielseitig einsetzbar
- Hohe Sicherheit:
 - integrierte Sicherung verhindert nach einer Unterbrechung der Stromversorgung den automatischen Neustart
 - Mischkopf kann nur betrieben werden, wenn er höher als 300 mm oder niedriger als 900 mm eingestellt ist
- Messer leicht austauschbar
- Fahrbares Untergestell
- Motor inkl. Gebläsekühlung



TECHNISCHE DATEN

MODELL	PVM302
MASSE IN MM (TxBxH)	
in Betrieb	1.520 x 587 x 1.500
in Ruhestellung	1.156 x 587 x 1.821
MOTORLEISTUNG	
1. Gang	0,75 kW
2. Gang	1,85 kW
Gesamtanschlusswert	1,9 kW 3 x 10 A
Spannung	400 / 50 / 3 / PE
GESCHWINDIGKEIT DES TURBINENKOPFES	
1. Gang	680 U/min.
2. Gang	1450 U/min.
Nettogewicht	100 kg
Gehäuseschutzklasse	IP23
Geräuschpegel	unter 70 dB (A)
Rahmen	CrNi-Stahl
Turbine	CrNi-Stahl
Ausstattung	• 5 m Kabel und Stecker • 1 x Siebeinsatz grob • 1 x Siebeinsatz fein • 1 x Sprengring

