

# TRITURADOR - LICUADOR ( TÚRMIX ) T-TL



# TRITURADORA – LICUADORA (TÚRMIX) T-TL

## UTILIZACIÓN

Sirve para triturar y licuar cualquier producto alimenticio, en especial para la almendra y miel caramelizada, que se emplean en la elaboración del Turrón de Jijona o “*turrón blando*”.

## CONSTRUCCIÓN

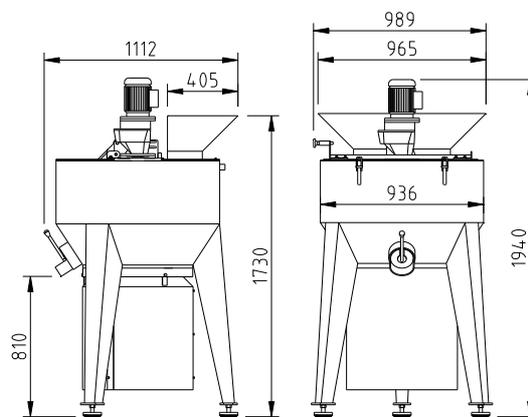
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304 a excepción del depósito que está fabricado con acero inoxidable AISI-316. El depósito tiene un doble fondo para su refrigeración por circulación de agua, y en su interior se encuentran 2 cuchillas cortadoras dobles y una cuchilla rascadora, todas ellas construidas en acero inoxidable AISI-420 y están accionadas por un motor de 2 velocidades (1500 y 3000 r.p.m). En la parte superior del depósito hay un moto-reductor que acciona una pala removedora, ésta gira en sentido contrario a las cuchillas, y de este modo se consigue empujar la masa de turrón que queda cercana a las paredes del depósito hacia las cuchillas. La máquina va provista de tres pies antivibradores regulables en altura.

## FUNCIONAMIENTO

La trituración tiene lugar en el depósito, que con la acción de giro de las cuchillas se consigue que el producto quede totalmente triturado y licuado. En el cuadro de mandos hay temporizadores para regular el tiempo de marcha en cada velocidad (lenta y rápida), normalmente se funciona con la lenta todo el proceso, y el último minuto entraría la velocidad rápida para dejar una pasta de turrón más fina. El depósito se encuentra refrigerado por agua, para impedir que la masa triturada gane temperatura y con ello evitar que se “*remate*” (completa disolución de los pequeños trocitos de miel en la pasta de almendra), si esto ocurriese en la Túrmix, quedaría una pasta de turrón dura y seca, por eso, este proceso se tiene que realizar en el “*Boixet*”.

## NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente estas máquinas sin que ello sea causa de reclamación.



## CARACTERÍSTICAS

MODELO	T-TL 280	
POT. MOTO-REDUCTOR PALAS (kW)	1'5	
POT. MOTOR CUCHILLAS (kW)	Velocidad rápida	Velocidad lenta
	39	29
POT. MÁXIMA (kW)	40'5	
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	400 (trifásica)	
CAPACIDAD TOTAL DEPÓSITO (litros)	280	
CAPACIDAD CAMARA REFRIGERACIÓN (litros)	80	
CARGA MÁXIMA (kg)	130	
CAUDAL DE AGUA (litros/hora)	500	
PESO NETO (kg)	660	

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN  
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com  
03100 JIJONA (ALICANTE)

