

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

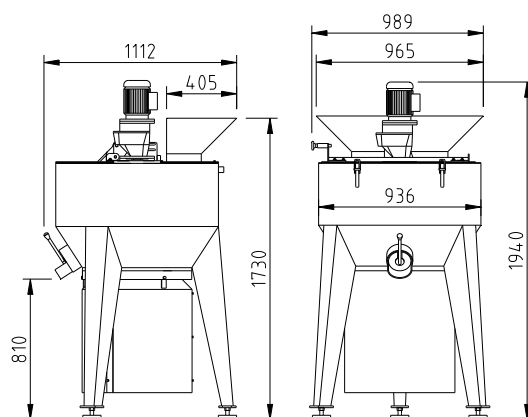
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304 a excepción del depósito que está fabricado con acero inoxidable AISI-316. El depósito tiene un doble fondo para su refrigeración por circulación de agua, y en su interior se encuentran 2 cuchillas cortadoras dobles y una cuchilla rascadora, todas 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)

