

BROYEUR - MIXEUR (TÚRMIX) T-TL



BROYEUR-MIXEUR T-TL

UTILISATION

Conçu pour broyer et liquéfier des produits alimentaires, spécialement les amandes et miel caramélisé utilisés pour la fabrication du Turrón de Jijona (turrón tendre).

CONSTRUCTION

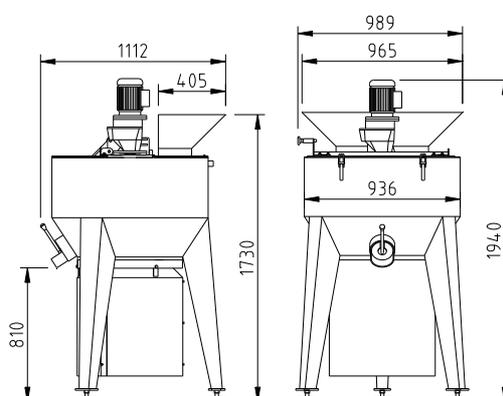
Réalisée entièrement en acier inoxydable 18/8 qualité AISI-304, sauf la cuve qui est en acier inoxydable AISI-316. Cette cuve dispose de double paroi pour sa réfrigération par circulation d'eau. À l'intérieur se trouvent deux lames de découpe doubles et une lame pour râper, fabriquées en Acier inoxydable AISI-420 et qui s'actionnent moyennant un moteur réducteur à deux vitesses (1500 et 3000 r.p.m.). Sur la partie supérieure de la cuve il y a un moteur réducteur qui actionne une palette pour remuer qui tourne en sens contraire des lames, de sorte que la pâte de turrón située près des parois de la cuve est déplacée vers les lames. La machine est équipée de trois supports anti vibratoires réglables en hauteur.

FONCTIONNEMENT

Dans une cuve, et moyennant l'action giratoire des lames, le produit sera entièrement broyé et liquéfié. Le tableau de commande dispose de temporisateurs qui règlent la durée d'emploi de chaque vitesse (lente ou rapide). Habituellement presque tout le cycle s'exécute à petite vitesse, et seulement dans la dernière minute la vitesse rapide est utilisée pour que la pâte de turrón soit plus raffinée. La cuve est réfrigérée à l'eau pour empêcher que la masse broyée élève sa température, évitant ainsi l'achèvement du processus (c'est-à-dire la complète dissolution des petits morceaux de miel dans la pâte d'amande), ce qui produirait une pâte de turrón sèche et dure. Ainsi donc, la terminaison du processus doit se faire dans le « Boixet »(Cuiseur), et non pas dans le Broyeur-Mixeur.

NOTE

L'entreprise de construction s'accorde le droit de modifier partiellement ou entièrement les mesures et design de ses machines, ceci ne pouvant être cause de réclamation.



CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	T-TL 280	
PUISS. MOTEUR-RÉDUCTEUR PALETTES (kW)	1'5	
PUISS. MOTEUR LAMES (kW)	Vitesse rapide	Vitesse lente
	39	29
PUISSANCE MAXIMUM (kW)	40'5	
TENSION A 50 Hz. (Volts)	400 (triphase)	
CONTENANCE RÉSERVOIR (litres)	280	
CONTENANCE CHAMBRE RÉFRIGÉRATION (litres)	80	
CARGAISON MAXIMUM (kg)	130	
CAPACITÉ D'EAU (litres/heure)	500	
POIDS NET (kg)	660	

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICATION ET INSTALLATION DE MACHINERIE POUR L'ALIMENTATION ET APPAREILS À PRESSION
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)

