

## Turbomiscelatore



I turbomiscelatori sono adatti per emulsionare, amalgamare, omogeneizzare, tritare direttamente nelle pentole o vasche di cottura: ciò semplifica la preparazione di minestrone, passati di verdura, puré di patate, salse, marmellate ed altri generi.

**MT 200** ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 200 litri

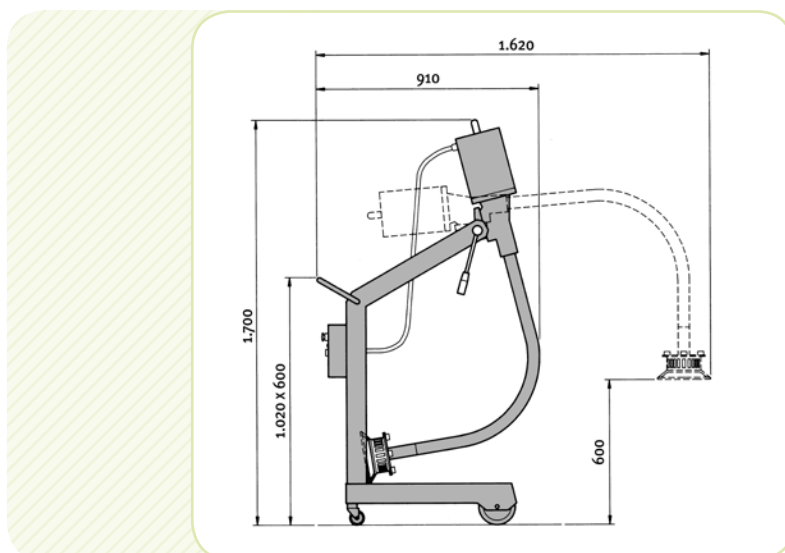
- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione commutabile.
- Una velocità.
- Protezione termica del motore.

**MT 300** ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 300 litri

- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione non commutabile.
- Due velocità.
- Protezione termica del motore.

**MT 500** ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 500 litri

- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione non commutabile.
- Due velocità.
- Protezione termica del motore.



Codice	Modello	Velocità RPM	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGD2-2620_12	MT 200	1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
AGD2-2601_12	MT 300	900 - 1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
AGD2-2610_12	MT 500	900 - 1.400	74	1,85	230 - 400/50/3