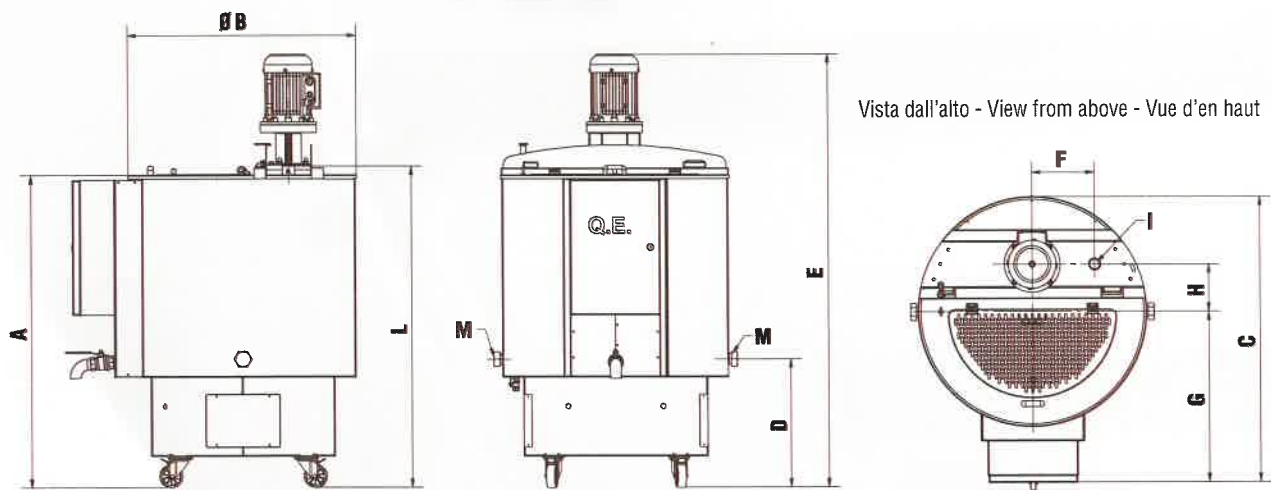


TCX Mixer SERIES

Capacità, Capacity, Capacité 150, 250, 500 Kg



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

TIPO - TYPE	Capacità lorda al bordo Gross capacity at the rim lt	Capacità Capacity kg	Motore Engine HP	Motore Engine (MIXER) HP	Attacchi pompa Pump mounts	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacchi acqua Water mounts	Resistenze elettriche Electric resistances kw
TCX Mixer 1,5	130	150	0,33	3	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	1,8
TCX Mixer 2,5	220	250	0,33	5,5	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	3
TCX Mixer 5	450	500	0,5	5,5	1" 1/2	1" 1/2	3/8"	3

I tank della serie **Mixer** sono appositamente studiati per l'aromatizzazione e la colorazione del cioccolato. Hanno le stesse caratteristiche tecniche e costruttive dei tank **TCX Mikro** con 1 solo sportello, tuttavia, oltre all'agitatore lento di tipo standard, sono provvisti di un elettroemulsore idoneo all'aromatizzazione ed all'eventuale colorazione del cioccolato. Lo sportello di carico e ispezione ha una speciale griglia per l'inserimento degli aromi chiusa da un coperchio di protezione in lexan. Oltre agli optional riferiti alla serie **TCX Mikro**, i **TCX Mixer** possono essere dotati di variatore elettronico di velocità per l'elettroemulsore.

GB The tanks in the **Mixer** Series are studied especially for flavouring and colouring the chocolate. They have the same technical and construction features as the **TCX Mikro** tanks with just 1 door. However, as well as the standard slow stirrer, they are supplied with an electric emulsifier suitable for flavouring and eventual colouring of the chocolate. The loading and inspection door has a special grid for the introduction of the flavour, closed by Lexan protection lid. As well as the optionals referring to the **TCX Mikro** Series, the **TCX Mixer** can also be fitted with the electronic speed variator for the electric emulsifier.

FR Les bacs de la série **Mixer** sont spécifiquement étudiés pour l'aromatisation et la coloration du chocolat. Ils disposent des mêmes caractéristiques techniques et constructives des bacs **TCX Mikro** avec 1 seule trappe, outre l'agitateur lent de type standard, ils sont également pourvus d'un dispositif d'émulsion électrique adapté à l'aromatisation et à l'éventuelle coloration du chocolat. La trappe de chargement et d'inspection dispose d'une grille spéciale destinée à l'insertion des arômes, fermée par un couvercle de protection en Lexan. Outre les options proposées pour la série **TCX Mikro**, les **TCX Mixer** peuvent être équipés de variateur électronique de vitesse destiné au dispositif d'émulsion électrique.

DIMENSIONI / MEASUREMENTS mm

TIPO - TYPE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
TCX Mixer 1,5	1110	672	927	571	1574	170	591	143	1" 1/2 F.	1148	1" 1/2 M.
TCX Mixer 2,5	1241	824	1001	571	1777	215	589	205	1" 1/2 F.	1280	1" 1/2 M.
TCX Mixer 5	1391	1024	1271	571	1927	280	759	210	1" 1/2 F.	1430	1" 1/2 M.