



TINO POLIVALENTE INOX MOBILE

TI-065 TI-075 TI-100 TI-130 TI-150 TI-200 TI-300 TI-400 TI-500 TI-600

Tino (passivo) specifico per l'uso in abbinamento al Polyfood, idoneo per l'espletamento delle fasi di pastorizzazione, coagulo, taglio cagliata, cottura e ricottazione.
Costruito in acciaio Inox AISI 304

Dotazione standard:

- ruote inox con freno
- fondo inclinato.
- valvola a farfalla DN50 (DIN 11851 F/F).
- maniglie
- coperchio inox.

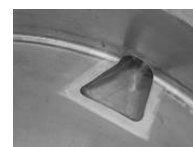


Opzioni:

TI-xxx.x/1: Coperchio di lavorazione per Polyfood. Composto da n. 2 semicoperchi semiermetici con finestra di ispezione e accesso. In acciaio inox AISI 304 e PE.

TI-xxx.x/2 Tino e coperchio in acciaio AISI 316

TI-xxx.x/3 Ciabatta di raccordo allo scarico



Dati Tecnici:

Modelli per Poly-S (SI-050):

Codice	Capacità lavorabile min (litri)	Capacità lavorabile max (litri)	Dimensioni (d.i x h.i x h.tot) (mm)
TI-065.5	35	65	460x460x660
TI-075.5	45	75	460x500x700
TI-100.5	80	100	520x550x750
TI-150.5	120	150	630x550x750
TI-200.5	165	200	740x550x750
TI-300.5	220	300	850x600x800
TI-400.5	250	400	900x700x900
TI-500.5	310	500	1000x700x900

Modelli per Poly-M e Poly-L (SI-100 & SI-200):

Codice	Min Capacità lavorabile con SI-100 (litri)	Min Capacità lavorabile con SI-200 (litri)	Max Capacità lavorabile (litri)	Dimensioni (d.i x h.i x h.tot) (mm)
TI-130.2	80	115	130	500x780x980
TI-150.2	100	135	150	540x780x980
TI-200.2	130	175	200	610x780x980
TI-300.2	200	265	300	740x780x980
TI-400.2	270	350	400	850x780x980
TI-500.2	340	440	500	950x780x980
TI-600.2	410	530	600	1040x780x980

altre capacità e misure a richiesta