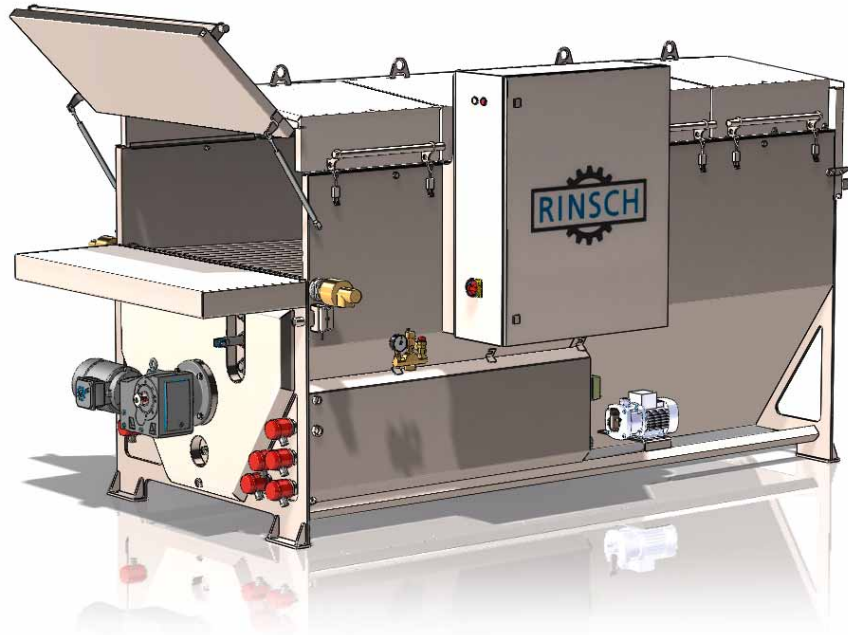


Turbo Blockschmelzer

Turbo Block Melter



- Edelstahlausführung
- Anwendung für Fette, Fondant, Kakaobutter, Kakaomasse, Schokolade
- Hohe Schmelzleistung
- Blockgrößen bis 25 kg
- Größere Blöcke auf Anfrage
- Großer unbeheizter Aufgabetisch
- Doppelwandig, beheizt
- 2 unabhängige Heizkreise (Gitter/Wanne)
- Temperaturanzeige und -regelung
- Überhitzungsschutz
- Liegendes Rührwerk

Optionen:

- Doppelschmelzgitter
- Abnahmepumpe
- Rohrsieb
- Überfüllsicherung durch Alarm

- Stainless steel
- Suitable for fat, fondant, cocoa butter, cocoa mass, chocolate
- High melting capacity
- Blocks up to 25 kg
- Bigger blocks on request
- Big, unheated feeding table
- Double walled, heated
- 2 independent heating circuits (grid/tank)
- Temperature indication and control
- Overheating protection
- Horizontal stirrer

Options:

- Double melting grid
- Discharge pump
- Pipe sieve
- Overfill protection with alarm

Typ Type	Inhalt Content (1,2 kg/dm ³)	Leistung Capacity	Antrieb Drive	Heizung Heating	Baugröße B/L/H Size W/L/H mm	Ablaus Outlet
TBS-H-500	500 kg	200 – 400 kg/h	1,5 kW	18 kW	~1.400 x 1.800 x 1.800 mm	DN 50
TBS-H-1000	1.000 kg	300 – 600 kg/h	1,5 kW	22,5 kW	~1.600 x 3.000 x 1.800 mm	DN 50
TBS-H-1500	1.500 kg	600 – 1.200 kg/h	1,5 kW	27 kW	~1.600 x 3.300 x 1.800 mm	DN 50
TBS-H-2000	2.000 kg	800 – 1.800 kg/h	3,0 kW	36 kW	~1.650 x 4.800 x 1.600 mm	DN 50

05/2017



Heinrich-Horten-Straße 8
 D-47906 Kempen
 Tel.: +49 (0) 2152/8932-0
 Fax: +49 (0) 2152/8932-12
 www.rinsch-gmbh.de
 info@rinsch-gmbh.de