



ZUBEREITUNGSTECHNIK
PASSIER- UND PÜRIERTURBINE

PVM



HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Deutschland
 Telefon: 0781.600-0 | Fax: 0781.600-23 19
 E-Mail: info@hobart.de | Internet: www.hobart.de



Werkskundendienst 0180.345 62 58 | Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

BASISMODELL

PVM302

Fahrbarer, vielseitig einsetzbarer Turbomixer zum Passieren, Mischen, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Rühren usw.

Ideal geeignet für den Einsatz von:

Gemüse-, Fleisch- und Fischsuppen, Soßen, Gemüse (gerieben), Kartoffelpüree, Joghurt, Dressings, Obst- und Gemüsepürees, Flüssigteig, Backwaren, Sorbets und Omeletts.

Der Mixer wird mit feinen und groben Siebeinlagen für unterschiedlichste Rezepturen geliefert.

Kompakte Abmessungen und leichteste Handhabung garantieren schnellen, kostengünstigen Einsatz auch bei beengten Platzverhältnissen. Der PVM302 hat eine integrierte Sicherung, die nach einem Ausfall der Stromversorgung oder einer Netzabschaltung einen automatischen Neustart verhindert. Durch eine elektrische Sicherung kann der Mischkopf nur betrieben werden, wenn er höher als 300 mm oder niedriger als 900 mm eingestellt ist.



AUSSTATTUNG

MODELL

5 m Kabel und Stecker
 Motor mit Gebläsekühlung
 Siebeinsatz grob
 Siebeinsatz fein
 Sprengring

PVM302

inkl.
 inkl.
 1 x
 1 x
 1 x

TECHNISCHE DATEN

MODELL

MASSE IN MM (T x B x H)

in Betrieb
 in Ruhestellung

PVM302

1520 x 587 x 1500
 1156 x 587 x 1821

MOTORLEISTUNG

1. Gang
 2. Gang

0,75 kW
 1,85 kW

ELEKTROANSCHLUSS

230 Volt/50 Hz/3/PE
 400 Volt/50 Hz/3/N/PE

ABSICHERUNG

3 x 10 A

UMDREHUNG DES TURBINENKOPFES

1. Gang
 2. Gang

680 U/min.
 1450 U/min.

NETTOGEWICHT

98 kg

GEHÄUSESCHUTZKLASSE

IP23

GERÄUSCHPEGEL

unter 70 dB (A)

RAHMEN

CrNi-Stahl

TURBINE

CrNi-Stahl