



## TINI 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 e raccordato allo scarico.
- valvola a farfalla DN50 (DIN 11851 F/F).
- maniglie
- coperchio inox.
- finitura: esterno fiorettato, interno lucido



*raccordo scarico*

### Opzioni:

TI-xxx/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.



### Dati Tecnici:

#### Modelli per Polyfood 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	460x500x660
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	240	300	880x550x750
TI-400.5	310	400	1000x550x750
TI-500.5	380	500	1100x550x750

**Modelli per Polyfood SI-100 & SI-200:**

<b>Codice</b>	<b>Min Capacità lavorabile con SI-100 (litri)</b>	<b>Min Capacità lavorabile con SI-200 (litri)</b>	<b>Max Capacità lavorabile (litri)</b>	<b>Dimensioni (d.i x h.i x h.tot) (mm)</b>
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