

Les turbo-broyeurs TBX Pro

TBX Pro propose un large choix d'outils spécifiques conçus en acier inoxydable, pouvant fonctionner à vitesse variable, entièrement démontables et lavables au lave-vaisselle.



Vitesse variable

Parfait pour n'importe quelle consistance et récipient de cuisson (630 à 1700 tr/min en 20 étapes), triphasé



Bloc moteur seul : A

composer avec les tubes et outils de son choix.



2 vitesses

(850/1700 tours/min), triphasé



Bloc moteur seul : A

composer avec les tubes et outils de son choix.



1 vitesse

(1650 tours/min), triphasé



Prêt à être utilisé :

tube et outil à soupe inclus



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%.
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité.



La Société se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Les photos ne sont pas contractuelles

Turbo-broyeur
TBX Pro

Bien plus
que vous ne
l'imaginez

La solution professionnelle pour plus de productivité

TBX Pro est une solution de grande capacité pour mélanger, mixer et émulsionner une grande variété de préparations.



Pro en Fiabilité et Performance

Solution en acier inoxydable pour traiter jusqu'à 700 litres d'aliments directement dans le récipient de cuisson en peu de temps.



Pro en Flexibilité et Modularité

S'adapte facilement dans les différentes marmites ou braisières. Capable de mixer aussi bien des liquides que des consistances épaisses : soupes de légumes, sauces, mélanger des poudres et même préparer des purées de pommes de terre fraîches.



Pro dans la facilité de nettoyage

Tous les composants sont en acier inoxydable, faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle (sauf les roulements).



Pro dans la simplicité des opérations

Une seule personne est nécessaire pour déplacer l'appareil, régler la hauteur et réaliser directement des recettes avec n'importe quel équipement de cuisson.



Adapté à des volumes importants



► Hôpitaux



► Cantines
► Traiteurs
► Cuisines centrales



► Cantines scolaires/ universitaires
► Cantines militaires
► Cuisines centrales

La combinaison parfaite avec les braisières grâce à l'outil compact pour purée de pommes de terre

Obtenez 180 kg de purée de pommes de terre en moins de 5 minutes*

*Testé et vérifié par la Chef Academy d'Electrolux Professional.



Composez votre TBX Pro en 2 étapes

Etape 1 Choisissez le bloc moteur.

Qu'allez-vous préparer ?	1 vitesse 1650 tours/min	2 vitesses 850 / 1650 tours/min	Vitesse variable - 20 niveaux de vitesse : 630-1700 tours/min
Mélange de potage/sauce	●●	●●	●●●
Potage velouté	●	●●	●●●
Soupe de poissons	●	●●	●●●
Pâte liquide, par ex. pâte à crêpes	●	●●	●●●
Mélange de poudre et de liquide : sauces, purée en flocons	×	●	●●●
Emulsion, ex : mayonnaise	×	×	●●●
Purée de pommes de terre	×	●	●●●

× non recommandé Fonctionnement : ● bon ●● très bon ●●● parfait

Etape 2 Choisissez les accessoires dont vous avez besoin.

	Marmites		Braisières	
Type de tube nécessaire :	tube standard 448 mm		tube court 348 mm	
	tube long 568 mm			
Mélanger/mixer : sauces/mélanges liquides et poudre ou flocons	outil soupe		outil soupe pour braisières	
Préparations épaisses : purée/ purée de patates, confiture/compte	outil purée		outil purée pour braisières	