

# 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.



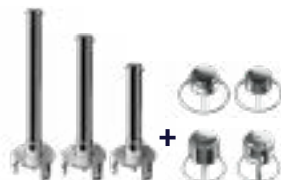
## Vitesse variable

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](http://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).

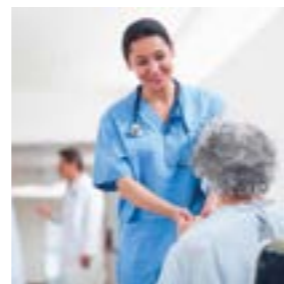


## Pro dans la simplicité des opérations

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 