



**Turbotriturador
TBX Pro**

Supera las
expectativas

La solución Pro para alta productividad

TBX Pro es un equipo de gran capacidad para mezclar, combinar, licuar y emulsionar en una gran variedad de recetas.



Pro en solidez y prestaciones

Solución de acero inoxidable para procesar hasta 700 litros de alimentos directamente en el recipiente de cocción en un tiempo breve.



Pro en flexibilidad y modularidad

Fácilmente adaptable a todo tipo de marmitas y sartenes. Capacidad de procesar líquidos y consistencias densas: sopas de verdura, salsas, polvos concentrados e incluso puré de patatas fresco.



Pro en facilidad de limpieza

Todos los componentes son de acero inoxidable, se desmontan con facilidad y son aptos para lavavajillas (excepto los rodamientos).



Pro en operaciones sencillas

Solo se necesita una persona para mover el equipo, regular su altura y operar directamente en cualquier equipo de cocción para elaborar platos deliciosos.



Flexible y eficaz para grandes volúmenes



► Hospitales



- Comedores de empresa
- Empresas de catering
- Cocinas centrales



- Comedores escolares/ universitarios
- Comedores militares
- Cocinas centrales

Perfecta integración con sartenes basculantes mediante la herramienta compacta para puré de patatas

Puedes producir 180 kg de un puré de patatas excelente en menos de 5 minutos*

* Comprobación y verificación a cargo de la Electrolux Professional Chef Academy



Puedes componer tu TBX Pro en solo 2 pasos

Paso 1 Elige el motor. ¿Qué alimentos procesas?

Tipo de preparación (hasta 700 L)	1 velocidad 1650 rpm	2 velocidades 850 / 1650 rpm	Velocidad variable en 20 pasos: 630-1700 rpm
Mezcla para sopas/salsas	●●	●●	●●●
Sopa cremosa	●	●●	●●●
Sopa con trozos	●	●●	●●●
Masa líquida, masa para crepes	●	●●	●●●
Polvos concentrados y líquidos (salsas, puré de patatas en copos...)	×	●	●●●
Emulsiones, como mayonesa	×	×	●●●
Puré de patatas	×	●	●●●

× no es recomendable ● funcionamiento aceptable ●● funciona correctamente
●●● funciona a la perfección

Paso 2 ¿Dónde cocinas? ¿Qué tipos de proceso necesitas?

	Ollas	Sartenes
Tipo de tubo necesario:	tubo estándar 448 mm 	tubo corto 348 mm 
	tubo largo 568 mm 	
Combinación/ mezcla: salsas/ mezcla de líquidos y polvo o copos	herramienta de sopas 	herramienta de sopas para sartenes 
Preparaciones densas: puré de patatas, mermelada/ compota	herramienta de puré 	herramienta de puré para sartenes 

Gama TBX Pro

TBX Pro dispone de varias herramientas para usos específicos que se pueden utilizar a velocidad variable, fabricadas de acero inoxidable, totalmente desmontables y aptas para lavavajillas.

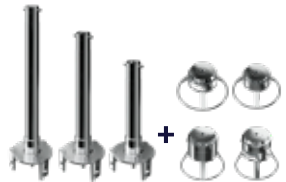


Velocidad variable

Perfecto para cualquier tipo de consistencia y recipiente de cocción (630 a 1700 rpm/min en 20 pasos), trifásico



Solo motor: también se deben pedir tubos y herramientas

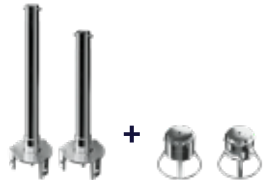


2 velocidades

(850/1700 rpm/min), trifásico



Solo motor: también se deben pedir tubos y herramientas



1 velocidad

(1650 rpm/min), trifásico



Listo para usarse: se incluye tubo y herramienta para sopas



La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

