



TBX PRO

YOUR *fresh*
EXPERIENCE





TBX PRO

Turbofrantumatore ad alta produttività

TBX Pro è una soluzione ad alta produttività per miscelare, frullare, liquefare ed emulsionare un'ampia varietà di preparazioni grazie a strumenti specifici.

- **Risparmia tempo** lavorando all'interno di brasiere o pentole multifunzione **da 50 a 700 litri** e da 15 a 70 cm di profondità. I cibi lavorati possono avere consistenza liquida o densa: zuppe di verdure, miscele in polvere per salse e purè di patate fresche.
- **Conforme alla normativa HACCP** per una perfetta igiene. Tutti i componenti sono in acciaio inox, facili da disassemblare e lavabili in lavastoviglie (esclusi i cuscinetti).
- **Ergonomico** al massimo: basta una sola persona per spostare la macchina, regolarne l'altezza e operare direttamente in qualsiasi pentola e brasiera. TBX Pro ti permetterà di lavorare senza sforzi.

Flessibile e multifunzione

Grazie alla regolazione in altezza (± 250 mm), è possibile lavorare all'interno di qualsiasi pentola o brasiera. Si adatta a qualsiasi preparazione grazie ai diversi tubi e agli strumenti specifici

Il tubo a campana consente di lavorare anche con quantità ridotte e all'interno di pentole poco profonde, senza causare schizzi.



Scansiona il codice QR presente sulla macchina per accedere a manuali d'uso, video e altri materiali utili



Tubo corto con deflettore

per brasiere. Non si creano schizzi anche con le quantità più piccole.

348 mm



Tubo standard

per pentole

448 mm



Tubo lungo

per preparazioni particolari

568 mm

TBX Pro componi la tua soluzione in 2 semplici fasi.

Fase 1








Scegli il motore. **Cosa** devi preparare?

Tipo di preparazione	1 velocità 1650 giri/min	2 velocità 850/1700 giri/min	Velocità variabile in 20 fasi: da 630 a 1700 giri/min
Zuppe/salse	●●	●●	●●●
Zuppe cremose	●	●●	●●●
Zuppe di pesce	●	●●	●●●
Impasti liquidi (es. pastella per pancake)	●	●●	●●●
Miscele in polvere e liquidi (es. salse o purè in fiocchi)	✘	●	●●●
Emulsioni (es. maionese)	✘	✘	●●●
Purea (es. purè da patate fresche)	✘	●	●●●

✘ sconsigliato ● accettabile ●● buono ●●● perfetto

Fase 2

In quale tipo di pentola cucinerai? Quale **processo** utilizzerai?

	Pentole		Brasiere	
Tipo di tubo necessario:	tubo standard 448 mm 		tubo corto 348 mm 	
	tubo lungo 568 mm 			
Frullare/mescolare: salse / miscele liquide e in polvere o fiocchi	testa per zuppe 		testa per zuppe per brasiere 	
Preparazioni dense: Purea / purè di patate, composte / marmellate	testa per purè 		testa per purè per brasiere 	

Teste per zuppe

Testa per zuppe per uso con brasiera per mescolare e frullare zuppe e altri liquidi o semiliquidi direttamente nella brasiera, con solo 140 mm di profondità di immersione.



Testa per zuppe per uso con pentole, con 300 mm di profondità di immersione. Puoi mescolare, frullare e liquefare molti tipi di cibo.



Grazie alle **3 griglie disponibili** con diversi diametri dei fori, puoi ottenere consistenze diverse, lisce o compatte.



Griglia zuppa
Ø 6-8mm
(inclusa nella testa per zuppa)

Griglia zuppa
Ø 8-10 mm

Griglia zuppa
Ø 19 mm



Teste per purè

Testa compatta per purè da utilizzare con brasiera, per realizzare purè freschi e altre preparazioni all'interno di pentole multifunzione e brasiere, ad esempio purè di patate o salse. Profondità minima di immersione 140 mm.



Testa per purè per uso con pentole, utilizzata in pentole profonde per mescolare e preparare purè di ogni tipo e mescolare preparazioni dense e purè di patate fresche.



Su misura per le tue esigenze

Qualunque sia la tua attività, abbiamo la soluzione per te:

- Cucine centrali / caterers
- Ospedali / case di cura
- Scuole / Università / Mense aziendali

TBX Pro: **diverse velocità** per qualsiasi ricetta, ovunque! Pratico e sicuro



Modelli trifase (1 velocità, 2 velocità o velocità variabile) possono essere collegati direttamente alla cucina



Modello monofase a velocità variabile può essere collegato direttamente alla brasiera (presa Schuko)

Adatto a qualsiasi consistenza: dalle zuppe fresche e vellutate alle miscele di polveri o purè in fiocchi, a preparazioni dense.



Bassa velocità per iniziare e ridurre in pezzi



Livelli di velocità intermedia per mescolare e frullare



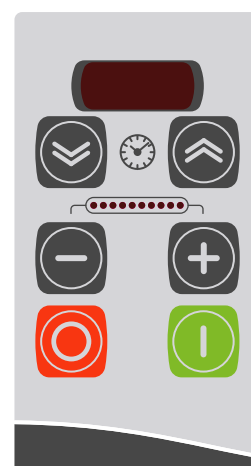
Livelli ad alta velocità per affinare la consistenza ed emulsionare

Timer programmabile

Dotato di una funzione **timer programmabile**.

Dà la possibilità di impostare la tempistica esatta in minuti e secondi, per i quali la macchina funziona ad una velocità prescelta e poi si spegne automaticamente.

Puoi fare altre cose mentre la macchina lavora per te in piena sicurezza!



Tutto questo è possibile:



Salse



Zuppe cremose



Zuppe di pesce



Impasti liquidi



Miscele in polvere



Liquore all'uovo



Purè di patate in fiocchi



Maionese



Purè di patate

Facile da pulire



Facile e veloce da assemblare e disassemblare

Montaggio rapido per adattarsi a diverse ricette e preparazioni in pentole profonde e poco profonde.



Lavabile in lavastoviglie per una perfetta igiene

Tutti i componenti a contatto con il cibo sono in acciaio inox, rimovibili in singoli pezzi e lavabili in lavastoviglie*.

*escluso il cuscinetto



DITO SAMA

ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - FRANCE
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Electrolux Professional Spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone



Scopri la gamma completa su
ditosama.com/it



Segui **dito_sama_official**

Part of

