



# TBX PRO

YOUR *fresh*  
EXPERIENCE





# TBX PRO

## Turbobroyeur pour une productivité élevée

TBX Pro est un appareil à grande capacité qui mélange, mixe, liquéfie et émulsionne une grande variété de préparations grâce à des outils spécifiques.

- **Gagnez du temps** lors du traitement dans n'importe quelle braisière, marmite ou sauteuse multifonction **de 50 à 700 litres** et d'une profondeur de 15 à 70 cm. Les aliments traités peuvent être liquides ou de consistance épaisse: soupes de légumes, sauces, mélanges en poudre et purée de pommes de terre fraîches.
- Conforme aux **normes HACCP** pour une meilleure hygiène. Tous les composants sont en inox, faciles à démonter et compatibles avec le lave-vaisselle (à l'exception des roulements).
- **Ergonomie** optimale, une seule personne est nécessaire pour déplacer l'appareil, régler la hauteur et l'utiliser directement dans n'importe quel équipement de cuisine. TBX Pro garantit un travail sans fatigue.

## Flexible et polyvalent

Grâce à son réglage en hauteur ( $\pm 250$  mm), il vous permet de travailler dans tout type de marmites, braisières ou sauteuses multifonctions. Il s'adapte également à toutes les préparations grâce à des tubes et outils spécifiques.



Scannez le QR code sur l'appareil pour accéder aux manuels d'utilisation, aux vidéos et autres supports.



**Tube court avec déflecteur** pour les braisières. Pas d'éclaboussures même avec les plus petites quantités..

**348 mm**



**Tube standard** pour marmites

**448 mm**



**Tube long** pour utilisations spécifiques

**568 mm**

# TBX Pro compose votre solution en 2 étapes.

## Étape 1








Choisissez le moteur. **Quel type** de préparation allez-vous réaliser?

| Type de préparation   | 1 vitesse<br>1650 tr/mn | 2 vitesses<br>850/1700 tr/mn | Vitesse variable<br>630 to 1700 tr/mn |
|---|-------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| Potage/Sauce  | ●●                      | ●●                           | ●●●                                   |
| Velouté   | ●                       | ●●                           | ●●●                                   |
| Soupe de poissons   | ●                       | ●●                           | ●●●                                   |
| Pâte liquide (ex: pâte à crêpe)                                   | ●                       | ●●                           | ●●●                                   |
| Mélange poudre et liquide (ex: sauces, purée à partir de flocons) | ×                       | ●                            | ●●●                                   |
| Emulsion (ex: mayonnaise)   | ×                       | ×                            | ●●●                                   |
| Purée (ex: pommes de terre fraîches)                              | ×                       | ●                            | ●●●                                   |

× Non recommandé ● Satisfaisant ●● Correct ●●● Parfait

## Étape 2

Dans quelle marmite ou sauteuse allez-vous cuisiner? **Quel** procédé allez-vous utiliser?

|   | Marmites  | Braisières  |
|---|---|---|
| <b>Type de tube requis</b>  | <p>Tube standard 448 mm</p>  <p>Tube long 568 mm</p>  | <p>Tube court 348 mm</p>                 |
| <b>Mélange/mixage:</b><br>Sauces/mélange liquide et poudre ou flocon                | <p>Accessoire potage</p>   | <p>Accessoire potage pour braisière</p>  |
| <b>Préparations épaisses:</b><br>Purée légumes/pommes de terre<br>Confiture/compote | <p>Accessoire purée</p>    | <p>Accessoire purée pour braisière</p>   |

## Accessoires potage

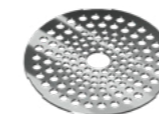
**Accessoire potage pour braisières** permettant de mixer et mélanger les soupes et autres préparations liquides ou semi-liquides directement à l'intérieur de la braisière avec une profondeur d'immersion de 140 mm seulement.



**Accessoire potage pour les marmites**, avec une profondeur d'immersion de 300 mm. Vous pouvez mixer, mélanger et liquéfier différents types d'aliments.



Grâce aux **3 grilles disponibles**, avec différents diamètres de trous, vous pouvez obtenir des consistances lisses ou en morceaux.



**Grille potage**  
Ø 6-8mm  
(Fourni avec accessoire potage)

**Grille potage**  
Ø 8-10 mm

**Grille potage**  
Ø 19 mm



## Accessoires purée

**Accessoire compact** pour la préparation de purées fraîches et pour d'autres mélanges **dans les braisières** et les sauteuses multifonctions, par exemple pour la préparation de purées de pommes de terre ou sauces. Il ne nécessite que 140 mm de profondeur pour fonctionner.



**L'accessoire purée est utilisé dans les marmites profondes** pour mélanger et réaliser des préparations de toutes sortes, comme des mélanges épais et de la purée de pommes de terre fraîche.



## Adapté à vos besoins

Peu importe votre secteur d'activité, nous avons la solution qui vous convient:

- Cuisines centrales / Traiteurs
- Hôpitaux / Maisons de retraite
- Grandes écoles / Universités / Restauration collective

TBX Pro: **vitesse variable** pour toutes les recettes, n'importe où!  
Pratique et sécurisé:



**Les modèles triphasés**  
(1, 2 ou vitesse variable)  
peuvent être directement  
branchés sur l'appareil de  
cuisson.



**Le modèle monophasé**  
à vitesse variable peut être  
directement branché sur la  
marmite de cuisson (prise  
Schuko).

**Convient à toutes les consistances:** des soupes fraîches et onctueuses aux poudres ou purées de flocons, en passant par les préparations épaisses.



**Vitesse basse** pour  
commencer et décomposer en  
morceaux



Niveaux de **vitesse  
intermédiaire** pour  
mélanger et mixer.



Niveaux de **vitesse élevée**  
pour émulsionner et terminer  
la préparation.

## Temps de traitement programmable

Équipé d'une fonction **minuterie programmable**.

Elle vous permet de régler le temps de fonctionnement de l'appareil en minutes et secondes pour chaque vitesse choisie, à l'issue de laquelle l'appareil s'éteindra automatiquement.

**Vous pouvez vous consacrer à d'autres activités pendant que l'appareil travaille pour vous en toute sécurité!**



## Tout cela est possible:



Sauces



Veloutés



Soupes de poissons



Pâtes liquides



Mélanges poudres



Liqueur d'oeufs



Purée de flocons de pommes de terre



Mayonnaise



Purée de pommes de terre

## Facile à nettoyer



**Assemblage rapide** pour s'adapter à différentes recettes et préparations, et s'adapter facilement aux équipements de cuisson profonds ou peu profonds.



**Compatible avec le lave-vaisselle pour une hygiène optimale.** Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en inox, facilement détachables en pièces détachées qui peuvent être lavées au lave-vaisselle\* pour une meilleure hygiène.

\*sauf les roulements



Etablissement Aubusson  
Z.I. Du Mont - 23200 Aubusson  
France

+33 (0)5 55 83 23 23 <sup>Tel</sup>  
+33 (0)5 55 83 23 40 <sup>Fax</sup>



Découvrez la gamme complète sur  
**ditosama.com**



Suivre **dito\_sama\_official**

Part of  **Electrolux  
Professional  
Group**