



TBX Pro
Turbo-Standmixer

TBX Pro

Die perfekte Lösung zum Mischen, Mixen, Emulgieren und Stampfen von 100 L bis 700 L. Lebensmittel, direkt im Kochgerät - flexibel anpassbar!

VIELSEITIG UND FLEXIBEL

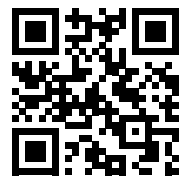
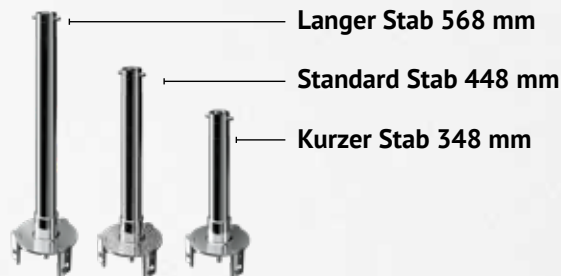
Dank der verstellbaren Arbeitshöhe (250 mm) und der verschiedenen Werkzeugköpfe und Mixstäbe in unterschiedlichen Längen, passt sich die TBX Pro flexibel an verschiedenste Kochgeräte (runde oder eckige Kessel, Behälter, Pfannen oder Multifunktionsgeräte) an.



Kurzer Stab ideal für den Einsatz in flachen Bratpfannen und Multifunktionsgeräten

Standard Stab für Kochkessel, rund oder eckig

Langer Stab für tiefe Behälter und Kessel



QR Code auf dem Gerät führt direkt zum Handbuch, Videos und Supportunterlagen

MIXKOPF

Flacher Mixkopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte

zum Mixen und Pürieren von Suppen, Soßen und anderen Flüssigkeiten. Die Mindest-Eintauchtiefe beträgt nur 170 mm

Mixkopf für Kochkessel

Der Standard-Mixkopf zum Mixen, Mischen und Pürieren flüssiger und halbflüssiger Lebensmittel direkt im Kochgerät. **3 Lochscheiben** mit unterschiedlichen Durchmesser ermöglichen eine gezielte Bestimmung der zu erreichenden Konsistenz.



Standard-Lochscheibe mit
Ø 6-8 mm (im Mixkopf
enthalten)



Grobe Lochscheibe
mit Ø 8-10 mm



Sehr grobe Lochscheibe
Ø 19 mm
(z.B. für Fischsuppe)



PÜREEKOPF

Flacher Püreekopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte

zum Herstellen von frischem Püree in Multifunktionsgeräten mit nur 170 mm Eintauchtiefe. Mit Flügelwerkzeug statt Messern, um Stärkeaustritt zu vermeiden.

Püreekopf für runde und eckige Kochgeräte

Der Standard-Püreekopf zum Herstellen von Püree's aus Kartoffeln u.v.m. direkt in Kochgeräten mit min. 300 mm Eintauchtiefe. Mit Flügelwerkzeug statt Messern, um Stärkeaustritt zu vermeiden.



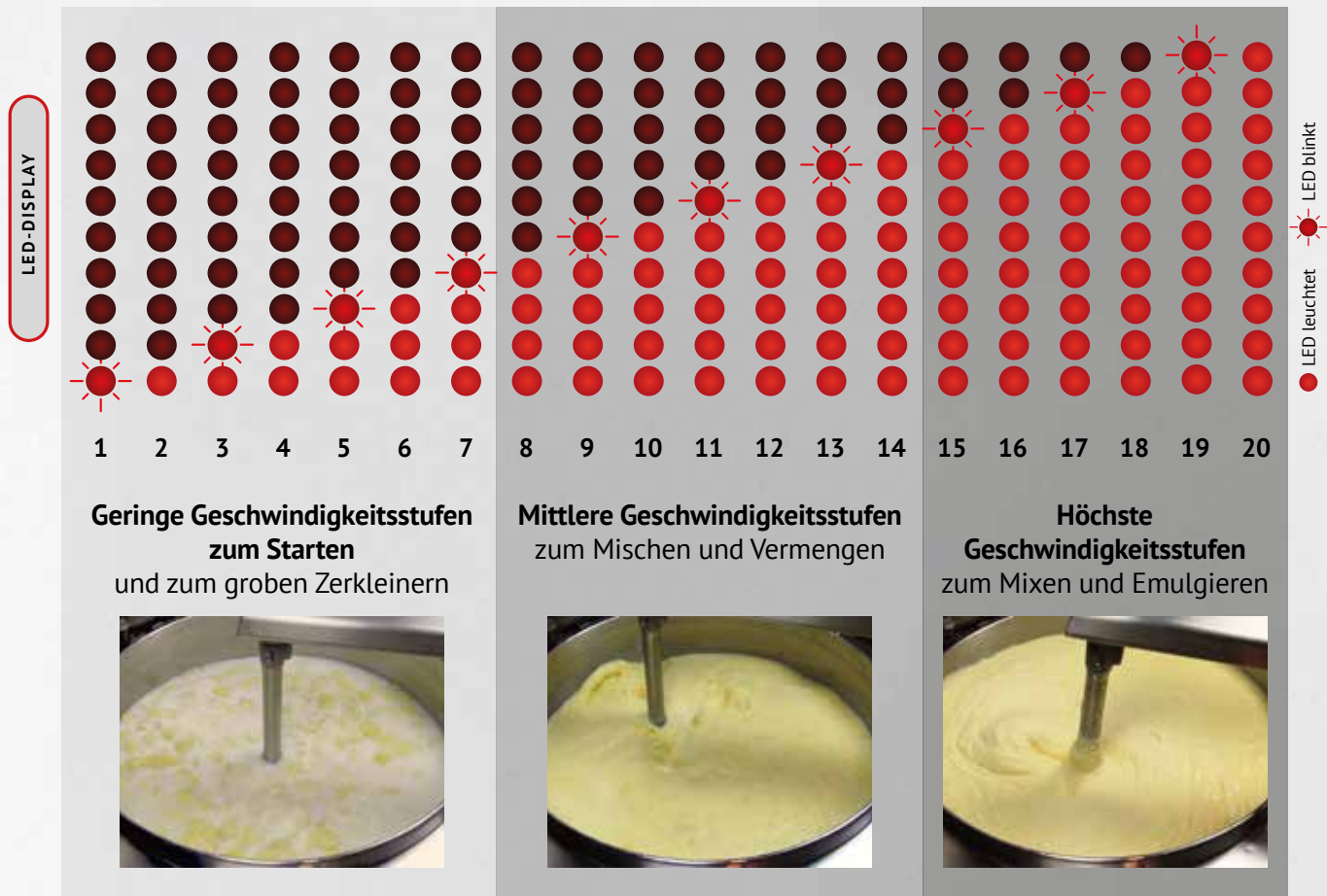
180 Kg Kartoffelpüree in weniger als 5 Minuten - auch in Multifunktionsgeräten*

*getestet und verifiziert von unseren Dito Sama Spitzenköchen!

TBX Pro

Variable Geschwindigkeitsregelung ermöglicht das beste Ergebniss bei jedem Rezept

Für jede Lebensmittelkonsistenz geeignet: flüssige bis dickflüssige Produkte, Suppen, Mixen von Saucenpulver oder Saucenpaste, Einrühren von Flockenpüree oder frische Püree's aus Kartoffeln u.v.m.



Entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, die Sie mit der TBX PRO umsetzen können.



Saucen



Cremesuppen



Fischsuppen



Flüssige Teige



Dessertpulver



Eierlikör



Flockenpüree



Emulsionen



**Frisches
Kartoffelpüree**

In vielen Segmenten



**Zentralküchen &
Catering-Unternehmen**



**Gesundheits- und
Pflegeeinrichtungen**



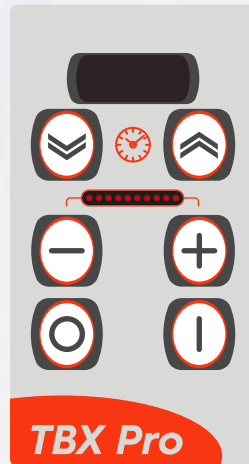
**Schulen / Universitäten und
Gemeinschaftsverpfleger**

PROGRAMMIERBARE ZEITVORWAHL

Ausgestattet mit einer **elektronischen Timerfunktion**.

Die integrierte Timerfunktion bietet die Möglichkeit, die Arbeitsdauer in Sekunden und Minuten exakt festzulegen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die TBX PRO automatisch ab.

Während die TBX PRO mit eingestelltem Timer läuft, können Sie beruhigt andere Arbeiten ausführen.



SCHNELL UND EINFACH ZU MONTIEREN UND AUSEINANDER ZU NEHMEN

Das spielend leichte Wechseln der Stäbe und Köpfe ermöglicht eine schnelle Anpassung an verschiedene Kochgeräte und unterschiedliche Rezepturen.



REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind für perfekte Hygiene aus Edelstahl, leicht zerlegbar und spülmaschinengeeignet.*



*außer Lager

TBX Pro Modelle

Für jede Anwendung das passende Modell

Model mit einer Geschwindigkeit, Standard-Stab und Mixkopf - startklar zum Mixen und Emulgieren von Suppen und anderen flüssigen Produkten.



Eine Geschwindigkeit
(1650 U/Min.),
3-Phasen

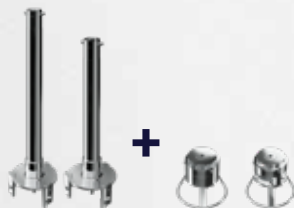
Sofort startklar:
beinhaltet
Standard
Stab (448 mm)
und Mixkopf
Kochkessel etc.

Model mit zwei Geschwindigkeiten - das Allroundgerät zum Mixen, Emulgieren, zur Verarbeitung von Fertigsuppen & Saucenpasten und zur Herstellung von Pürees geeignet.



Zwei Geschwindigkeiten
(850/1700 U/Min.),
3-Phasen

Nur Motoreinheit: Stab und
Mix- und/oder Püreekopf
müssen separat bestellt werden

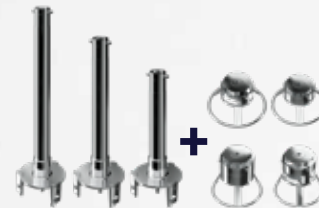


Model mit variabler Geschwindigkeit - das Profigerät vereint alle Möglichkeiten der anderen Geräte und bietet zudem viele weitere Vorteile. Langsamere Geschwindigkeiten ermöglichen zudem das Arbeiten in flacheren Behältern und geben noch mehr Kontrolle über das Resultat.



Variable Geschwindigkeit
(630 bis 1700 U/Min.),
3-Phasen

Nur Motoreinheit: Stab und
Mix- und/oder Püreekopf müssen
separat bestellt werden



DITO SAMA

Schaffhausenstr. 77 – D-72072 Tübingen – DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0)7071 9300 450

E-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Unser Angebot finden Sie online unter: www.ditosama.de



*Lassen Sie sich von unseren
Anwendungsvideos auf unserer
Website inspirieren*

TBX Pro

Turbo-Standmixer

