

LINEA:	TURBOLICUADORES
---------------	------------------------

MODELO:	TR-250, TR-350, TR/BM-350, TR-550 y TR 750
----------------	---

ILUSTRACION:



USOS PRINCIPALES	CAPACIDAD Y DIMENSIONES					
	TR-250	TR-350	TR/BM-350	TR-550	TR-750	
Cocinas Industriales Restaurantes Hoteles Comedores Industriales Servicio de Banquetes Etc.	Potencia	250 W	350 W	350 W	550 W	750 W
	Velocidad Fija	14,500 rpm	14,000 rpm	Velocidad variable	15,000 rpm	15,000 rpm
	Dimensión brazo triturador	26.5 cm	45 cm	37.7 cm	53 cm	55.5cm
	Dimensión total	55 cm	80.5 cm	73.2 cm	88.5 cm	90.5 cm
	Capacidad en litros	30 litros	100 litros	100 litros	200 litros	300 litros

BENEFICIOS

Alta Potencia, para grandes volúmenes de producción.
 Diseño Ergonómico, para un mejor control del equipo.
 Es seguro, ya que cuenta con un botón de seguridad que evita que el equipo se ponga solo en marcha accidentalmente
 Reduce mermas, ya que se evita vaciar los alimentos a otros recipientes para ser licuados.

LINEA: TURBOLICUADORES

MODELO: TR-250, TR-350, TR/BM-350, TR-550 y TR 750

BENEFICIOS

AHORRAN TIEMPO
 No tiene que esperar a que se enfrien sus productos ya que puede licuarlos aún y que estén calientes.

REDUCE MERMAS
 Reduce mermas, ya que se evita vaciar los alimentos a otros recipientes para ser licuados

ESPECIFICACIONES

	TR-250	TR-350	TR/BM-350	TR-550	TR-750
			Brazo Licuador	Brazo Batidor	
Construcción	Acero Inoxidable				
Voltaje	110 V				
Potencia	250 W	350 W	350 W	550 W	750 W
Velocidad Fija	14,500 rpm	14,000 rpm	1,000 a 11,000 rpm	130 a 1,500 rpm	15,000 rpm
Dimension brazo	26.5 cm	45 cm	37.7 cm	39.6 cm	55.5 cm
Dimension total	55.0 cm	80.5 cm	73.2 cm	70.5 cm	90.5 cm
Capacidad (litros)	Hasta 30 lt	Hasta 100 lt	Hasta 100 lt	Hasta 200 lt	Hasta 300 lt
Peso Neto	1.9 Kg	3.55 Kg	3.35 Kg	3.50 Kg	4.7 kg

FACIL DE LAVAR

Brazo en Acero Inoxidable, para una alta resistencia y fácil lavado.



SEGURIDAD PARA EL USUARIO

Cuenta con un botón de seguridad que evita que el equipo se ponga solo en marcha accidentalmente.



FÁCIL DE USAR

Facilitan la preparación de alimentos como salsas, cremas, licuados, purés, frijoles, etc., ya que no será necesario trasladar los ingredientes a un recipiente de licuado, sino que en el mismo recipiente donde se cocen o preparan los alimentos podrán ser mezclados o licuados ahorrando tiempo, reduciendo mermas y facilitando el trabajo diario en la cocina

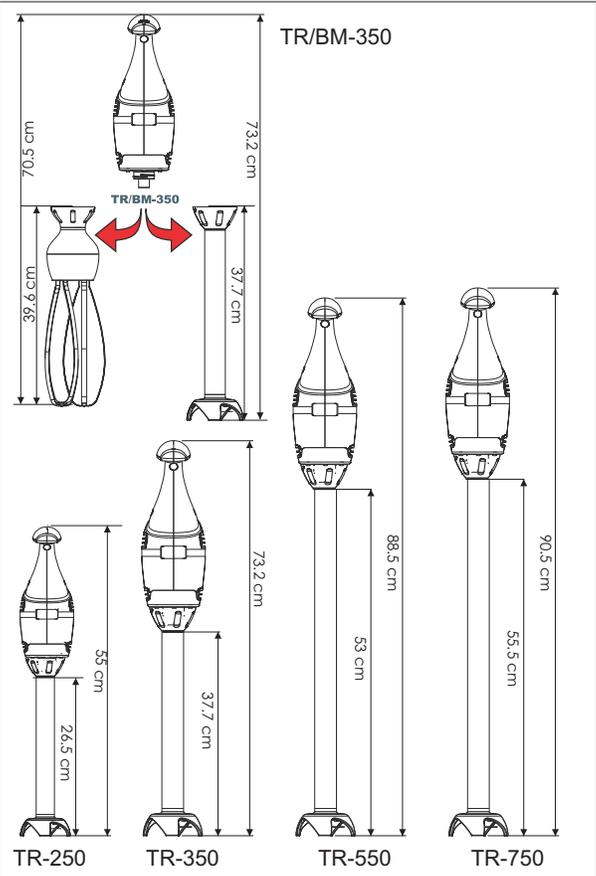


DISEÑO ERGONOMICO

Que facilita su uso y permite un mejor control del equipo.



DIMENSIONES EXTERIORES



El turbolicuador modelo TR/BM funciona como licuador y batidor ya que incluye un brazo triturador para licuar y un brazo batidor, mismos que son fácilmente intercambiables,



Además el TR/BM cuenta con control de velocidad que es variable dependiendo del brazo que se utilice



DISTRIBUIDO POR



TODA LA INFORMACION ESTA SUJETA A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO