

*Un aliado en tu cocina*

**IDEAL PARA:**

Salsas . Purés . Pulpas . Jarabes  
Mezclas para Hot Cakes y Crepas



EQUIPOS  
GASTRONÓMICOS  
PARA  
PROFESIONALES



**TURBATT**

TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN

Potencia y ergonomía  
al servicio de tu cocina

*hablemos de mezclas*

# Presentamos

# TURBATT

Para aquellos que necesitan de resultados visiblemente finos.

¡ No te compliques ! Lleva el aspa directamente a tu olla; En menos de lo que imaginas obtendrás resultados homogéneos para tus preparaciones de gran volúmen.

## TLI-30

 Brazo	30 cm
 RPM	18000 RPM
 Voltaje	127 V. C.A.
 Frecuencia	60 Hz
 Peso	5 Kg

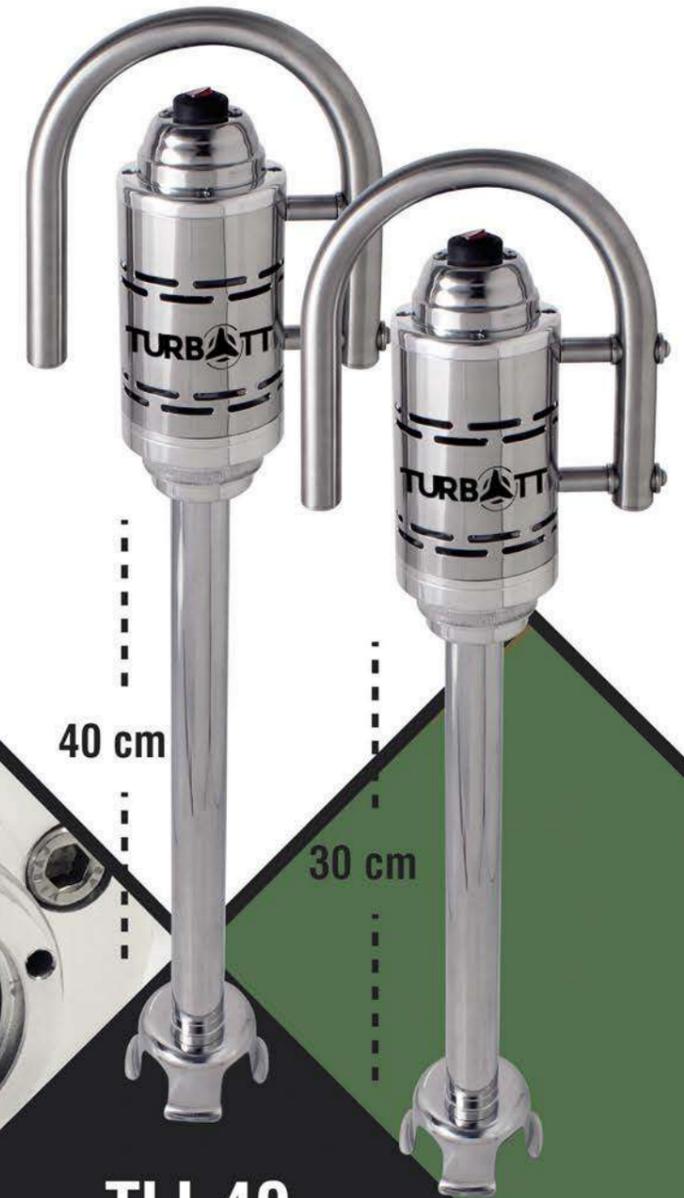
## TLI-40

 Brazo	40 cm
 RPM	18000 RPM
 Voltaje	127 V. C.A.
 Frecuencia	60 Hz
 Peso	5.5 Kg



## Especificaciones

- 1 Ventilación en cuerpo de motor.
- 2 Cuchilla templada de acero inoxidable.
- 3 Brazo de transmisión templada.
- 4 Fácil acoplamiento entre motor y brazo.



TLI-40

TLI-30



## Eficiencia

Si quieres máximos resultados en un menor tiempo, con nuestros turbolicuadores puedes mezclar de 40 a 60 litros en un sólo encendido y directamente sobre la olla o recipiente final. ¡Evita mermas al cambiar de recipientes!

## Calidad

Con una potencia de 400 w y hasta 18000 revoluciones por minuto te ofrecemos un licuado rápido, homogéneo y sin grumos. ¡Resultados Gourmet en minutos!

## Durabilidad

Su brazo y navajas están fabricados en acero inoxidable grado alimenticio ideal para soportar largas jornadas en operación. Su diseño ergonómico y de fácil desmontaje te permite usarlo de manera muy sencilla. ¡Limpieza rápida y libre de bacterias!

## Confianza

Todos nuestros equipos están fabricados por manos mexicanas en acero inoxidable grado alimenticio. Contamos con servicio técnico y refacciones en la República Mexicana.

## Protección para tu motor

El motor posee un protector térmico el cual evitará que se dañe por sobrecalentamiento. ¡Cuidamos de tu inversión!

# TURBATT