

Turbolicuador

Immersion blender

TURLIC-850



240 litros



MODELO

TURLIC-850

Medida del brazo	56.5 cm
Material del equipo	Plástico PA66 / CF 60
Potencia	850 W
Capacidad en litros	240
Entrada de corriente	127 Vca / 60 Hz



Motor de
1 1/16 hp



Velocidad
variable

BENEFICIOS

Mayor capacidad para trabajar más volumen sin detenerse - El

TURLIC-850 permite procesar hasta 240 litros de mezcla de manera continua, ideal para jornadas de trabajo largas.

Mayor control de velocidad según cada preparación: - Gracias a su

regulador de velocidad variable (8,000 - 18,000 rpm), se adapta a distintos ritmos de trabajo, ofreciendo máxima flexibilidad en la preparación.

Operación continua para jornadas largas - Su diseño optimiza el

rendimiento del equipo durante largos períodos de operación, sin necesidad de pausas frecuentes.

Mayor seguridad en uso intensivo - Equipado con botón de encendido seguro, previene arranques accidentales, asegurando el bienestar del operador.

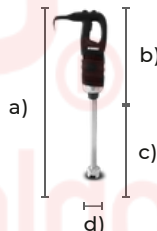
Mezclas más uniformes y consistentes - Su brazo de acero inoxidable asegura un proceso de mezcla, molienda y emulsión sin grumos ni residuos, logrando texturas más homogéneas.

Limpieza rápida para no frenar la operación - El brazo desmontable permite una limpieza rápida y eficiente sin interrumpir el flujo de trabajo.

Mayor ergonomía para uso prolongado - Su diseño y el botón de

encendido ergonómico ofrecen mayor comodidad durante su uso en entornos de trabajo exigentes.

2 funciones en 1 equipo - Gracias a su sistema desmontable, permite incorporar el accesorio globo batidor GLOBAT-6585 para ampliar sus aplicaciones en batido de cremas, merengues y mezclas ligeras.



DIMENSIONES TURLIC-850

- a) Altura total: 96.5 cm
- b) Equipo: 44 cm
- c) Brazo: 65.5 cm
- d) Ø de campana: 100 mm

Peso: 5.1 kg



Diseñados para cocinas de alto volumen:
Listos para soportar el ritmo y las exigencias
de entornos profesionales.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Brazo con sistema de ensamblado y desacoplado rápido y fácil.
- Función de trabajo continuo para menor esfuerzo de operación.
- Mayor versatilidad.



¡HAZ MÁS CON MENOS!

Convierte tu **TURLIC-850** en un sistema aún más potente con el globo batidor, **GLOBAT-6585**.
Obtén más funciones, más versatilidad y mejores resultados, todo con un solo equipo.

* Globo Batidor, GLOBAT-6585, se vende por separado



TURLIC-850

PREPARACIONES MÁS EFICIENTES:

Facilita procesos de batido y mezclado con resultados uniformes en menos tiempo.

AHORRO DE ESPACIO Y COSTOS:

Reduce la cantidad de equipos necesarios, optimizando tu inversión.

FÁCIL DE USAR Y MANTENER:

Diseño desmontable para limpieza rápida y eficiente.

VERSATILIDAD TOTAL:

Todo en uno: bate, mezcla y tritura con un solo equipo.

GLOBAT-6585

