



TBE140 TBF140 TBF141 TBF145

AUREA
advanced food preparation equipment

TURBO CONCASSEURS
TURBO LIQUIDISATEURS



Soupes ou purées ?

Le choix vous appartient.

Pour mélanger, broyer,
réduire et émulsionner.
Précision et simplicité
d'utilisation pour obtenir un
travail impeccable en très
peu de temps.

Soupes ou purées ?

*Le choix vous appartient. Pour
mélanger, fluidifier, réduire et
émulsionner. Précision et facilité
d'utilisation, garantissant
également toujours d'excellentes
performances en très peu de
temps.*



VOTEZ POUR LE VÔTRE ENTREPRISE À NATURE

TBE140 TBF140 TBF141 TBF145

TBE TBF TURBO BROYEUR

Les Turbobroyeurs homogénéisateurs des séries TBE et TBF peuvent être utilisés pour mélanger, broyer, hacher, mélanger, réduire et émulsionner tout type de produit contenu dans un récipient de travail et immergé dans un fluide de transport tel que l'eau, le lait, le bouillon, les sauces, etc. .

Grâce à la forme particulière de l'outil de coupe, capable de créer un débit très régulier et constant, plus la quantité de fluide de transport est grande, meilleur est le résultat et plus le temps d'exécution du travail est court. Construit entièrement en acier inoxydable et monté sur un chariot équipé de roues avec freins.

Ils s'adaptent aux formes de conteneurs les plus variées (ronds, rectangulaires, plats, arrondis...) car ils sont facilement réglables en hauteur avant leur mise en service par l'installateur et peuvent être orientés dans toutes les directions sans le moindre effort sur la part de l'utilisateur de l'opérateur lors de l'utilisation quotidienne. Disponible uniquement en version électronique avec variateur de vitesse. L'utilisation d'accessoires permet d'obtenir une émulsion encore plus fine et homogène, difficile à obtenir avec d'autres produits concurrents.

TBE TBF TURBO LIQUIDISATEURS - ÉMULSIFIANTS

Nos Turbo Mélangeurs - Émulsionneurs séries TBE et TBF peuvent être utilisés pour mélanger, écraser, émincer, mélanger, réduire et émulsionner tout type de produit en récipient et immergé dans un fluide de transport tel que l'eau, lait, bouillon, sauces, etc.

Grâce à la forme particulière de l'outil de coupe, capable de créer un débit très régulier et constant, plus la quantité de fluide de transport est grande, meilleur est le résultat et plus le temps nécessaire pour terminer le travail est court. Construit entièrement en acier inoxydable et monté sur un chariot en acier inoxydable équipé de roulettes.

Il s'adapte aux formes de conteneurs les plus variées (ronds, rectangulaires, plats et arrondis...) car ils sont facilement réglables en hauteur avant mise en service par l'installateur et peuvent être orientés dans toutes les directions sans le moindre effort de l'opérateur lors de son utilisation quotidienne. . Disponible avec variateur électronique de vitesse capable d'accorder une vitesse de travail comprise entre 800 et 1700 tr/min. L'utilisation d'accessoires permet d'obtenir une émulsion encore plus fine et homogène, difficile à atteindre avec tout autre produit disponible sur le marché.

CONCEPTION ITALIENNE



Utilisé pour mélanger, écraser, émincer, mélanger, réduire et émulsionner tout type de produit contenu dans un récipient de travail et immergé dans un fluide de transport tel que l'eau, le lait, le bouillon, les sauces, etc.

Utilisé pour mélanger, écraser, émincer, mélanger, réduire et émulsionner tout type de produit dans un récipient et immergé dans un fluide de transport tel que l'eau, lait, bouillon, sauces, etc.

OPÉRATION

Le turbo-broyeur homogénéisateur série TBE est facile à utiliser et est équipé d'un variateur de vitesse électronique programmable à vitesse variable entre 500 et 1400 tr/min. Les turbo broyeurs de la série TBF existent en version 1 vitesse à 1400 tr/min ou en version 2 vitesses à 1400/2800 tr/min.

Particulièrement maniables grâce également à leur flexibilité qui leur permet de se déplacer dans toutes les directions, simplement en orientant la tête sans déplacer le support sur roulettes. Ils peuvent travailler directement à l'intérieur de casseroles et de récipients alimentaires d'une capacité allant jusqu'à 700 litres. Ils garantissent un gain de temps important et un résultat parfait capable de satisfaire chaque exigence particulière.

Équipé de relais à tension minimale, d'un système de sécurité qui permet de les mettre en action uniquement dans la bonne position de travail et d'un anneau de protection des couteaux présent dans la tête de travail. Ils sont donc construits dans le plein respect des principales règles de sécurité en vigueur.

POINTS FORTS

- Son extraordinaire robustesse et ses petites dimensions en font un outil particulièrement utile et fonctionnel car il est véritablement flexible et capable d'être utilisé même pendant de longues périodes par n'importe quel opérateur.
- Les matériaux utilisés sont particulièrement résistants et conviennent donc également aux applications intensives et lourdes typiques des grandes industries de la restauration et de l'agroalimentaire.
- La transmission par courroie rend ce produit particulièrement fonctionnel et facile et économique à entretenir. En effet, ce type de transmission, agissant comme un embrayage, garantit une sécurité supplémentaire contre la présence accidentelle de corps étrangers et d'os, de corps métalliques, etc. dans le conteneur de travail.
- Cela empêche également les liquides de remonter dans l'outil et d'atteindre le moteur, ce qui l'endommagerait.
- En cas de casse, il est facile et économique de le remplacer.
- Cet équipement est capable de trouver la bonne utilisation même dans des environnements particulièrement humides ou salins. En même temps, il est facilement lavable et capable de résister à l'action des détergents les plus courants.
- La forme particulière de l'outil de coupe contenu dans la tête de sécurité permet un écrasement parfait grâce au vortex particulier qu'il crée dans le récipient dans lequel il travaille.

ACCESSOIRES

Voir p. 7.

À déterminer 140

Micro broyeur pour cuisines : nécessaire pour hacher finement les produits particulièrement fibreux comme les légumes comme le céleri et le fenouil.

À déterminer 141

Micro broyeur spécial soupes de poisson : nécessaire pour hacher finement les produits particulièrement durs comme les arêtes de poisson et les coquillages.

À déterminer 142

Accessoire pompe de décantation en acier inoxydable pour la vidange automatique des cuves après des travaux de broyage et d'homogénéisation.

À déterminer 143

Pistolet pompe de transfert en acier inoxydable.

OPÉRATIONS

Notre série Turbo Liquidateurs - Émulsificateurs TBE est facile à utiliser et est équipée d'un variateur de vitesse électronique programmable avec une vitesse variable entre 500 et 1400 tr/min. La série TBF Turbo Liquidateurs - Emulsificateurs est facile à utiliser et se décline en deux versions : moteur 1 vitesse 1400 tr/min ou moteur 2 vitesses 1200/1700 tr/min.

De par leur flexibilité qui leur permet de se déplacer dans toutes les directions, simplement en orientant la tête sans déplacer le support sur roulettes. Ils peuvent travailler directement dans des pots et des récipients alimentaires jusqu'à 700 litres de capacité. Ils garantissent un gain de temps considérable et un résultat parfait capable de satisfaire chaque exigence particulière. Ils sont équipés d'un système de sécurité qui les met en action uniquement dans la position de travail correcte et d'un anneau de protection des couteaux dans la tête de travail. Ils sont donc construits dans le plein respect des principales règles de sécurité en vigueur.

POINTS FORTS

- Son extraordinaire robustesse et ses bonnes dimensions en font une machine utile et fonctionnelle. Surtout parce qu'il est robuste et qu'il peut fonctionner aussi longtemps que nécessaire.
- Les matériaux utilisés sont particulièrement résistants et pour cette raison il est également indiqué pour la grande restauration et les industries agroalimentaires.
- Le système d'entraînement par courroie le rend fonctionnel et facile et économique à entretenir. En effet, ce type de transmission, agissant comme un embrayage, garantit une sécurité supplémentaire contre la présence accidentelle d'objets durs ou métalliques, d'os, etc. dans le conteneur de travail.
- Il empêche également les liquides de remonter le long de l'outil, atteignant et endommageant le moteur.
- En cas de casse, il est facile et peu coûteux de le remplacer.
- Cet appareil est donc capable de trouver la bonne utilisation même dans des environnements particulièrement humides ou salins. En même temps, il est facilement lavable et capable de résister à l'action des détergents les plus courants.
- La forme particulière de l'outil de coupe permet un travail de concassage parfait grâce au vortex qui se crée lui-même dans le récipient.

ACCESSOIRES

Voir p. 7.

À déterminer 140

Accessoire de micro-broyage pour produits fibreux : fabriqué en acier inoxydable, nécessaire pour hacher finement même tous les produits fibreux comme les légumes du céleri et du fenouil.

À déterminer 141

Accessoire micro-broyeur pour soupes de poisson : fabriqué en acier inoxydable, nécessaire pour hacher finement même les produits très durs comme les arêtes de poisson et les crustacés.

À déterminer 142

Accessoire pompe à liquide : accessoire de pompe de transfert en acier inoxydable pour l'auto-vidage des pots après les travaux de concassage et d'homogénéisation.

À déterminer 143

Accessoire pistolet pour pompe à liquide en acier inoxydable.

SÉLECTIONNER VOTRE MODÈLE IDÉAL POUR PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER TON PERFORMANCE MODÈLE IDÉAL



TBF141



TBF140



TBF145



TBE140

Données et caractéristiques techniques

Données techniques et caractéristiques

Capacité du conteneur <i>Capacité maximale du conteneur</i>	minimum 50 litres maximum 500 litres	minimum 50 litres maximum 500 litres	minimum 70 litres maximum 800 litres	minimum 50 litres maximum 800 litres
Convient à toute forme de conteneur <i>Convient à toute forme de conteneur</i>	Oui	Oui	Oui	Oui
Accessoires micro-broyeur inclus <i>Accessoire micro mixeur inclus</i>	Non	Non	Non	Non
Pouvoir <i>Pouvoir</i>	1100W	2200W	2200W	2200W
Vitesse <i>Vitesses</i>	1 1750 tr/min	1 1750 tr/min	1 1750 tr/min	1 1750 tr/min
Secteur d'exploitation : <i>Domaine opérationnel :</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités</i>

DONNÉES TECHNIQUES DONNÉES TECHNIQUES

	MOD.	CODE	Volt	W	Bras de travail Bras de travail mm	Poids Poids Kilogrammes	LxPxH LxPxH mm
TBE TBF Turbo concasseurs Turbo liquidateurs	TBF 141	66003050	230-400V/50Hz	2200	600	120	1620x640x1200
	TBF140	66003040	400 V/50 Hz	2200	600	120	1620x640x1200
	TBF 145	66003030	400 V/50 Hz	2200	600	120	1620x640x1200
	TBE140	66007200	400 V/50 Hz	2200	600	120	1620x640x1200

TBF141



TURBO CONCASSEURS - TURBO LIQUIDISATEURS

Triphasé :230-400V/50Hz/2200W **1 vitesse :**1750 tr/min **Équipement:**Chariot en acier inoxydable **Bras de travail :**600 millimètres
Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres
Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
**Autres accessoires disponibles sur la page suivant*

Triphasé :230-400V / 50Hz / 2200W 1 vitesse : 1750 tr/min Équipement:Chariot en acier inoxydable Bras de travail :600 millimètres

Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres

*Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
Autres accessoires disponibles à la page suivante

Réf.66003050

TBF140



Triphasé :400V/50Hz/2200W **2 vitesses :**de 950 à 1750 tr/min **Équipement:**Chariot en acier inoxydable **Bras de travail :**600 millimètres
Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres
Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
**Autres accessoires disponibles sur la page suivant*

Triphasé :400V / 50Hz / 2200W 2 vitesses ;de 950 à 1750 tr/min

Équipement:Chariot en acier inoxydable Bras de travail :600 millimètres

Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres

*Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
Autres accessoires disponibles à la page suivante

Réf.66003040

TBF145



Triphasé :400V/50Hz/2200W **Équipement:**Variateur de vitesse et chariot inox **2 vitesses :**de 1750 à 3500 tr/min **Bras de travail :**600 millimètres
Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres
Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
**Autres accessoires disponibles sur la page suivant*

Triphasé :400V / 50Hz / 2200W Équipement:Variateur de vitesse et chariot inox 2 vitesses ;de 1750 à 3500 tr/min Bras de travail :600 millimètres

Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres

*Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
Autres accessoires disponibles à la page suivante

Code 66003030

TBE140



Triphasé :400V/50Hz/2200W **Équipement:**Variateur de vitesse et chariot inox **Vitesse:**variable de 500 à 1750 tr/min **Bras de travail :**600 millimètres
Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres
Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
**Autres accessoires disponibles sur la page suivant*

Triphasé :400V / 50Hz / 2200W Équipement:Variateur de vitesse et chariot inox Vitesse:variable de 500 à 1750 tr/min Bras de travail :600 millimètres

Productivité:Capable de travailler dans des pots et des conteneurs jusqu'à 800 litres

*Dimensions et poids :
L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg
Dimensions et poids avec emballage :
L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg
Autres accessoires disponibles à la page suivante

Code 66007200

Le produit le plus adapté pour vous

Guide des accessoires pour Turbo-concasseurs



ACCESSOIRE MICRO BROYEUR

En inox pour produits fibreux.

Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140 mm + emballage = 250 mm
Poids = 2 Kg + emballage = 3 Kg

ACCESSOIRE MICRO LIQUIDATEUR

Fabriqué en acier inoxydable pour les produits plus lourds.

Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140mm + emballage = 250 mm
Poids = 2kg + emballage = 3 Kg



ACCESSOIRE MICRO BROYEUR

En inox spécial pour les soupes de poissons.

Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140 mm + emballage = 250 mm
Poids = 2 Kg + emballage = 3 Kg

ACCESSOIRE MICRO LIQUIDATEUR

Fabriqué en acier inoxydable pour les produits plus lourds.

Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140mm + emballage = 250 mm
Poids = 2kg + emballage = 3 Kg



ACCESSOIRE DE POMPE DE TRANSFERT

En acier inoxydable.

Largeur = 30 mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140 mm + emballage = 250 mm
Poids = 2 Kg + emballage = 3 Kg

ACCESSOIRE DE POMPE DE TRANSFERT

Fabriqué en acier

inoxydable. Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140mm + emballage = 250 mm
Poids = 2kg + emballage = 3 Kg



PISTOLET POUR POMPE DE TRANSFERT

En acier inoxydable.

Largeur = 30 mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140 mm + emballage = 250 mm
Poids = 2 Kg + emballage = 3 Kg

PISTOLET POMPE DE TRANSFERT EN ACIER INOXYDABLE

Fabriqué en acier

inoxydable. Largeur = 30mm + emballage = 60 mm
Profondeur = 140 mm + emballage = 250 mm
Hauteur = 140mm + emballage = 250 mm
Poids = 2kg + emballage = 3 Kg

Le produit qui vous convient le mieux

Guide des accessoires pour Turbo-liquideurs

► A d terminer140

Code

Codes

Réf.66003060

► A d terminer141

Code

Codes

Code 66003070

► A d terminer142

Code

Codes

Code 66004030

► A d terminer143

Code

Codes

Réf.66004040



Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, Mantoue ITALIE
Tél.
Fax +39 0376 910 545
info@aureaali.com
www.aureaali.com

UNE ENTREPRISE DU GROUPE ALIG



L'esprit d'excellence

IL EST DISTRIBUÉ EXCLUS PAR : WO RL DW
IDESOLEDISTRIBUTI ON PAR :



ALABLU - QUEMME FSE Srl
Via M. Calari, 1 - 40069 Zola Predosa, Bologne ITALIE
Tél.
info@quemme-fse.com
www.quemme-fse.com
Numéro de TVA/TVA 03711871206
