



Modell TBX 130

**Die Kronen-Turbomixer:  
Mischen, zerkleinern,  
pürieren, emulgieren**

## Hochwertige Turbomixer in Edelstahlausführung – für bis zu 1.000 Liter Flüssigkeit.

Gearbeitet wird direkt in Ihrem Kochkessel oder passendem Gefäß.

Egal ob Saucen, Pürees, Eismassen, Teige, Suppen ...



Mit verschiedenen Ausführungen passen wir uns genau Ihren Anforderungen an.  
Die Turbine sorgt mit einem Flügelrad für beschleunigten Flüssigkeitsstrom.  
Der Mixer ist je nach Kesselgröße höhenverstellbar.  
Sicherheitseinrichtung in Nichtarbeitsstellung und Schutzring für den Mixkopf.



*Einfachste Handhabung und  
Reinigung: Mixstab und Mixkopf  
können in sekundenschnelle  
ohne Werkzeug abgenommen  
und zerlegt werden.  
Bedienerfeld mit Zeiteinstellung.*



*Wenn es noch  
etwas mehr sein  
darf:*

*Der TMB 150*

*Doppelte Leistung  
auf geringstem  
Raum*

Technische Daten	TBX130-1V	TBX130-2V	TBM150-1V	TBM150-2V
Kapazitäten:	Für 175 bis 500 l Flüssigkeiten und 50 bis 200 kg Püree		Für 500 bis 1000 l Flüssigkeiten und 200 bis 500 kg Püree	
Außenabmessungen mm:				
Breite	689	689	663	663
Tiefe	1600	1600	1852	1852
Höhe	1278	1278	1475	1475
Anschlusswert kW / V	1,5/400	2,2/400	3/400	4,5/400
Nettogewicht kg	90	90	180	180
Geschwindigkeit U/Min.	1600	800/1600	1600	800/1600

Zur Ergänzung empfehlen wir weitere Maschinen:



Gemüseschneider



Stabmixer



Cutter



Rührmaschinen