

Turbolicuador

Immersion blender

TURLIC-650

180 litros

Capacidad

MODELO	TURLIC-650
Medida del brazo	51.7 cm
Material del equipo	Plástico PA66 / CF30
Motor	650 W
Capacidad en litros	180
Entrada de corriente	127 Vca / 60 Hz

BENEFICIOS

Mayor capacidad para trabajar más volumen sin detenerse - El TURLIC-650 permite procesar hasta 180 litros de mezcla de manera continua, ideal para jornadas de trabajo largas.

Mejor 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 con 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.

Mejor 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.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

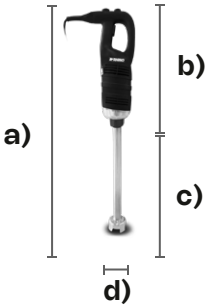
- Brazo con sistema de ensamblado y desacoplado rápido y fácil.
- Función de trabajo continuo para menor esfuerzo de operación.
- Mayor versatilidad.



Motor de
3/4 hp



Velocidad
variable



DIMENSIONES TURLIC-650

a) Altura total: 91.7 cm
b) Equipo: 44.5 cm
c) Brazo: 51.7 cm
d) Ø de campana: 99 mm
Peso: 4.6 kg



Diseñados para cocinas de alto volumen:

Listos para soportar el ritmo y las exigencias de entornos profesionales.

¡HAZ MÁS CON MENOS!

Convierte tu **TURLIC-650** 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-650

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