

IDEAL PARA:

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



TURBOTT

TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN

hablemos de mezclas





TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN

MOD. TLI40



www.servinox.com.mx

CARACTERÍSTICAS

- **Eficiencia.** Si quieres máximos resultados en un menor tiempo, con nuestros turbolicuadores puedes mezclar 40 litros en un sólo encendido y directamente sobre la olla o recipiente final. ¡Evita mermas al cambiar de recipientes!
- **Durabilidad.** Su brazo y aspa 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!**
- **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!
- **Confianza.** Todos nuestros equipos están fabricados por manos mexicanas. ¡Contamos con servicio técnico y refacciones en toda 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!

DATOS TÉCNICOS

Material	Acero Inoxidable
Brazo	40 cm
Potencia	400 W
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal:	18,000
Peso Aproximado:	7.9 kg

Ideales para la operación de cocinas, hoteles, restaurantes.
 Ventilación en el cuerpo del motor.
 Cuchilla templada de acero inoxidable.
 Fácil acoplamiento entre motor y brazo.
 Brazo de transmisión templada.



DIMENSIONES GENERALES

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO
TLI40	0.10 m	0.21 m	0.84 m