



TBE140 TBF140 TBF141 TBF145

AUREA
advanced food preparation equipment

TURBOFRANTUMATORI
TURBO LIQUIDISERS



Zuppe o puree?
A te la scelta.
Per mescolare, frantumare,
ridurre ed emulsionare.
Precisione e semplicità
di utilizzo per ottenere
lavorazioni impeccabili in
tempi molto brevi.

*Soups or purees?
The choice is yours.
For mixing, liquidising,
reducing and emulsifying.
Precision and ease of use,
also always guaranteeing
great performance in a
very short time.*



VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

TBE140 TBF140 TBF141 TBF145

TBE TBF TURBOFRANTUMATORE

I Turbofrantumatori Omogeneizzatori della serie TBE e TBF possono essere utilizzati per mescolare, frantumare, tritare, miscelare, ridurre ed emulsionare qualsiasi tipo di prodotto contenuto in un recipiente di lavoro ed immerso in fluido di trasporto come acqua, latte, brodo, salse, ecc.

Grazie alla particolare conformazione dell'utensile di taglio, in grado di creare un flusso molto regolare e costante, maggiore è la quantità del fluido di trasporto migliore è il risultato e minore il tempo di realizzazione del lavoro. Costruiti interamente in acciaio inox e montati su carrello dotato di ruote con freno.

Possono essere adattati alle più svariate forme di contenitori (rotondi, rettangolari, piatti, bombati ecc) in quanto sono facilmente regolabili in altezza prima della messa in funzione in utenza da parte del tecnico installatore e orientabili in tutte le direzioni senza il minimo sforzo da parte dell'operatore durante l'utilizzo quotidiano. Disponibili solo in versione elettronica con variatore di velocità. L'utilizzo degli accessori consente una emulsione ancora più fine ed omogenea, difficilmente raggiungibile con altri prodotti concorrenti.

TBE TBF TURBO LIQUIDISERS - EMULSIFIER

Our Turbo Liquidisers - Emulsifiers TBE and TBF series can be used to mix, crush, mince, mix, reduce and emulsify any type of product in a container and immersed in transport fluid such as water, milk, broth, sauces, etc.

Thanks to the particular shape of the cutting tool, capable of creating a very regular and constant flow, the greater the quantity of the transport fluid, the better the result and the shorter the time required to complete the work. Built entirely in stainless steel and mounted on a stainless steel trolley equipped with wheels.

It can be adapted to the most varied shapes of containers (round, rectangular, flat and rounded etc) as they are easily adjustable in height before commissioning by the installer and can be oriented in all directions without the slightest effort by the operator during daily use. Available with electronic speed variator able to grant a working speed between 800 and 1700 rpm. The use of accessories allows an even finer and more homogeneous emulsion, difficult to reach with any other product available on the market.

ITALIAN DESIGN



Utilizzati per mescolare, frantumare, tritare, miscelare, ridurre ed emulsionare qualsiasi tipo di prodotto contenuto in un recipiente di lavoro ed immerso in fluido di trasporto come acqua, latte, brodo, salse, ecc.

Used to mix, crush, mince, mix, reduce and emulsify any type of product in a container and immersed in transport fluid such as water, milk, broth, sauces, etc.

FUNZIONAMENTO

Il Turbofrantumatore Omogeneizzatore della serie TBE è di facile utilizzo ed è dotato di variatore elettronico di velocità programmabile con velocità variabile fra 500 e 1400 rpm. I turbofrantumatori della serie TBF esistono in versione a 1 velocità a 1400 rpm oppure a 2 velocità a 1400/2800 rpm.

Particolarmente maneggevoli grazie anche alla loro flessibilità che gli consente di muoversi in tutte le direzioni, semplicemente orientando la testata senza muovere il supporto su ruote. Possono lavorare direttamente dentro pentole e contenitori alimentari fino a 700 litri di capacità. Garantiscono un notevole risparmio di tempo e un risultato perfetto in grado di soddisfare ogni esigenza particolare.

Dotati di relai di minima tensione, di un sistema di sicurezza che permette di metterli in azione solamente nella corretta posizione di lavoro e di un anello di protezione del coltello presente nella testata di lavoro. Sono quindi costruiti nel pieno rispetto delle principali normative di sicurezza vigenti.

PUNTI DI FORZA

- La straordinaria robustezza e le dimensioni contenute ne fanno uno strumento particolarmente utile e funzionale perché veramente flessibile e in grado di essere usato anche per tempi lunghi da qualunque operatore.
- I materiali impiegati sono particolarmente resistenti e per questo motivo risultano indicati anche per uno intensivo e gravoso tipico della grande ristorazione e delle industrie agroalimentari.
- La trasmissione a cinghia rende questo prodotto particolarmente funzionale e di facile ed economica manutenzione. Infatti questo tipo di trasmissione, agendo come frizione, garantisce una ulteriore sicurezza contro l'accidentale presenza di corpi estranei ed ossa, corpi metallici, ecc nel contenitore di lavoro.
- Inoltre impedisce ai liquidi di risalire lungo l'utensile e di raggiungere il motore danneggiandolo.
- In caso di rottura risulta di facile ed economica sostituzione.
- Questa apparecchiatura è in grado di trovare un giusto impiego anche in ambienti particolarmente umidi o salini. Al tempo stesso è facilmente lavabile e in grado di resistere all'azione dei più comuni detergenti.
- La particolare conformazione dell'utensile di taglio contenuto nella testata di sicurezza consente una perfetta frantumazione grazie al vortice particolare che la stessa crea nel recipiente in cui lavora.

ACCESSORI

Vedere pg. 7.

TBA 140

Micro frantumatore per cucina: necessario per sminuzzare finemente prodotti particolarmente fibrosi come verdure tipo sedano e finocchio.

TBA 141

Micro frantumatore speciale per zuppe di pesce: necessario per sminuzzare finemente prodotti particolarmente duri come lisce di pesce e crostacei.

TBA 142

Accessorio pompa di travaso in acciaio inox per lo svuotamento automatico delle pentole dopo il lavoro di frantumazione omogeneizzazione.

TBA 143

Pistola per pompa di travaso in acciaio inox.

OPERATION

Our Turbo Liquidisers - Emulsifiers TBE series is easy to use and is equipped with a programmable electronic speed variator with variable speed between 500 and 1400 rpm. The TBF Turbo Liquidisers - Emulsifiers series are easy to use and come in two version: 1 speed motor 1400 rpm or 2 speeds motor 1200/1700 rpm.

Due to their flexibility which allows them to move in all directions, simply by orienting the head without moving the support on wheels. They can work directly in pots and food containers up to 700 liters of capacity. They guarantee a considerable saving of time and a perfect result able to satisfy every particular need. They are equipped with a safety system that to put them into action only in the correct working position and a knife protection ring in the working head. They are therefore built in full compliance with the main current safety regulations.

STRENGTHS

- Its extraordinary sturdiness and right sizes make them an useful and functional machine. Especially because it's heavy duty and it can be operated as long as necessary.
- The materials used are particularly resistant and for this reason it's also indicated for large restaurants and agri-food industries.
- The belt drive system makes it functional and easy and economic to maintain. In fact, this kind of transmission, acting as a clutch, guarantees additional safety against the accidental presence of hard or metal objects and bones, etc. in the working container.
- It also prevents liquids from rising along the tool, reaching and damaging the motor.
- In the event of breakage, it's easy and cheap to replace.
- This devices is therefore able to find the right use even in particularly humid or saline environments. At the same time it's easily washable and able to withstand the action of the most common detergents.
- The particular shape of the cutting tool allows a perfect crushing job due to the vortex that itself creates in the container.

ACCESSORIES

See pg. 7.

TBA 140

Micro grinding accessory for fibrous products: made of stainless steel necessary to finely chop even all fibrous products such as celery and fennel vegetables.

TBA 141

Micro grinding accessory for fish soups: made of stainless steel necessary to finely chop even very hard products such as fish bones and crustaceans.

TBA 142

Liquid Pump accessory: made of stainless steel transfer pump accessory for self emptying of the pots after the crushing and homogenization work.

TBA 143

Gun accessory for liquid pump made of stainless steel.

SELEZIONA
IL TUO MODELLO
IDEALE PER
PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL



TBF141



TBF140



TBF145



TBE140

Dati e Caratteristiche tecniche
Technical data and features

Capacità Contenitore <i>Max Container Capacity</i>	min 50 lt max 500 lt	min 50 lt max 500 lt	min 70 lt max 800 lt	min 50 lt max 800 lt
Adatto per ogni forma di recipiente <i>Suitable for any shape of container</i>	yes	yes	yes	yes
Accessori microfrantumatori compresi <i>Micro liquidiser accessory included</i>	no	no	no	no
Potenza <i>Power</i>	1100 W	2200 W	2200 W	2200 W
Velocità <i>Speeds</i>	1 1750 rpm	1 1750 rpm	1 1750 rpm	1 1750 rpm
Settore operativo: <i>Operational area:</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities</i>

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

	MOD.	COD.	Volt	W	Braccio di lavoro Working arm mm	Peso Weight Kg	LxPxH WxDxH mm
TBE TBF Turbo frantumatori <i>Turbo liquidisers</i>	TBF 141	66003050	230-400 V / 50 Hz	2200	600	120	1620 x 640 x 1200
	TBF 140	66003040	400 V / 50 Hz	2200	600	120	1620 x 640 x 1200
	TBF 145	66003030	400 V / 50 Hz	2200	600	120	1620 x 640 x 1200
	TBE 140	66007200	400 V / 50 Hz	2200	600	120	1620 x 640 x 1200

TBF141



TURBO FRANTUMATORI - *TURBO LIQUIDISERS*

Trifase: 230-400 V / 50 Hz / 2200 W

1 velocità: 1750 giri per minuto

Dotazione: Carrello Inox

Braccio di lavoro: 600 mm

Produttività: In grado di lavorare in pentole e contenitori fino a 800 lt

Dimensioni e peso:

L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg

* Altri accessori disponibili a pag. successiva

Three-phase: 230-400V / 50Hz / 2200W

1 speed: 1750 rpm

Equipment: Stainless steel trolley

Working arm: 600 mm

Productivity: Able to work in pots and containers up to 800 litres

Dimensions and weight:

W1620 x D640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensions and weight with packaging:

W1600 x D750 x H1050 mm - 135 kg

** Other accessories available on page next*

Cod. 66003050

TBF140



Trifase: 400 V / 50 Hz / 2200 W

2 velocità: da 950 a 1750 giri per minuto

Dotazione: Carrello Inox

Braccio di lavoro: 600 mm

Produttività: In grado di lavorare in pentole e contenitori fino a 800 lt

Dimensioni e peso:

L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg

* Altri accessori disponibili a pag. successiva

Three-phase: 400V / 50Hz / 2200W

2 speeds: from 950 to 1750 rpm

Equipment: Stainless steel trolley

Working arm: 600 mm

Productivity: Able to work in pots and containers up to 800 litres

Dimensions and weight:

W1620 x D640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensions and weight with packaging:

W1600 x D750 x H1050 mm - 135 kg

** Other accessories available on page next*

Cod. 66003040

TBF145



Trifase: 400 V / 50 Hz / 2200 W

Dotazione: Variatore di velocità e carrello Inox

2 Velocità: da 1750 a 3500 giri per minuto

Braccio di lavoro: 600 mm

Produttività: In grado di lavorare in pentole e contenitori fino a 800 lt

Dimensioni e peso:

L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg

* Altri accessori disponibili a pag. successiva

Three-phase: 400V / 50Hz / 2200W

Equipment: Speed variator and stainless steel trolley

2 speeds: from 1750 to 3500 rpm

Working arm: 600 mm

Productivity: Able to work in pots and containers up to 800 litres

Dimensions and weight:

W1620 x D640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensions and weight with packaging:

W1600 x D750 x H1050 mm - 135 kg

** Other accessories available on page next*

Cod. 66003030

TBE140



Trifase: 400 V / 50 Hz / 2200 W

Dotazione: Variatore di velocità e carrello Inox

Velocità: variabile da 500 a 1750 giri per minuto

Braccio di lavoro: 600 mm

Produttività: In grado di lavorare in pentole e contenitori fino a 800 lt

Dimensioni e peso:

L1620 x P640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L1600 x P750 x H1050 mm - 135 kg

* Altri accessori disponibili a pag. successiva

Three-phase: 400V / 50Hz / 2200W

Equipment: Speed variator and stainless steel trolley

Speed: variable from 500 to 1750 rpm

Working arm: 600 mm

Productivity: Able to work in pots and containers up to 800 litres

Dimensions and weight:

W1620 x D640 x H1200 mm - 120 kg

Dimensions and weight with packaging:

W1600 x D750 x H1050 mm - 135 kg

** Other accessories available on page next*

Cod. 66007200

Il prodotto più adatto a te

Guida agli accessori per Turbo-frantumatori

The product best suited to you

Guide to accessories for Turbo-liquidisers



ACCESSORIO MICRO FRANTUMATORE

In acciaio inox per prodotti fibrosi.

Larghezza = 30 mm + imballo = 60 mm
Profondità = 140 mm + imballo = 250 mm
Altezza = 140 mm + imballo = 250 mm
Peso = 2 Kg + imballo = 3 Kg

MICRO LIQUIDISER ACCESSORY

Made in stainless steel for heavier products.

Width = 30 mm + packing = 60 mm
Depth = 140 mm + packing = 250 mm
Height = 140 mm + packing = 250 mm
Weight = 2 Kg + packing = 3 Kg

TBA140

Codice
Code

Cod. 66003060



ACCESSORIO MICRO FRANTUMATORE

In acciaio inox speciale per zuppe di pesce.

Larghezza = 30 mm + imballo = 60 mm
Profondità = 140 mm + imballo = 250 mm
Altezza = 140 mm + imballo = 250 mm
Peso = 2 Kg + imballo = 3 Kg

MICRO LIQUIDISER ACCESSORY

Made in stainless steel for heavier products.

Width = 30 mm + packing = 60 mm
Depth = 140 mm + packing = 250 mm
Height = 140 mm + packing = 250 mm
Weight = 2 Kg + packing = 3 Kg

TBA141

Codice
Code

Cod. 66003070



ACCESSORIO POMPA DI TRAVASO

In acciaio inox.

Larghezza = 30 mm + imballo = 60 mm
Profondità = 140 mm + imballo = 250 mm
Altezza = 140 mm + imballo = 250 mm
Peso = 2 Kg + imballo = 3 Kg

TRANSFER PUMP ACCESSORY

Made in stainless steel.

Width = 30 mm + packing = 60 mm
Depth = 140 mm + packing = 250 mm
Height = 140 mm + packing = 250 mm
Weight = 2 Kg + packing = 3 Kg

TBA142

Codice
Code

Cod. 66004030



PISTOLA PER POMPA DI TRAVASO

In acciaio inox.

Larghezza = 30 mm + imballo = 60 mm
Profondità = 140 mm + imballo = 250 mm
Altezza = 140 mm + imballo = 250 mm
Peso = 2 Kg + imballo = 3 Kg

STAINLESS STEEL TRANSFER PUMP GUN

Made in stainless steel.

Width = 30 mm + packing = 60 mm
Depth = 140 mm + packing = 250 mm
Height = 140 mm + packing = 250 mm
Weight = 2 Kg + packing = 3 Kg

TBA143

Codice
Code

Cod. 66004040



Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, Mantova ITALY
Tel. +39 0376 910 511
Fax +39 0376 910 545
info@aureaali.com
www.aureaali.com

AN ALI GROUP COMPANY



The Spirit of Excellence

È DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA:
WORLDWIDE SOLE DISTRIBUTION BY:



ALABLU - QUEMME FSE S.r.l.
Via M. Calari, 1 - 40069 Zola Predosa, Bologna ITALY
Tel. +39 051 9915406
info@quemme-fse.com
www.quemme-fse.com
P. Iva/Vat 03711871206
