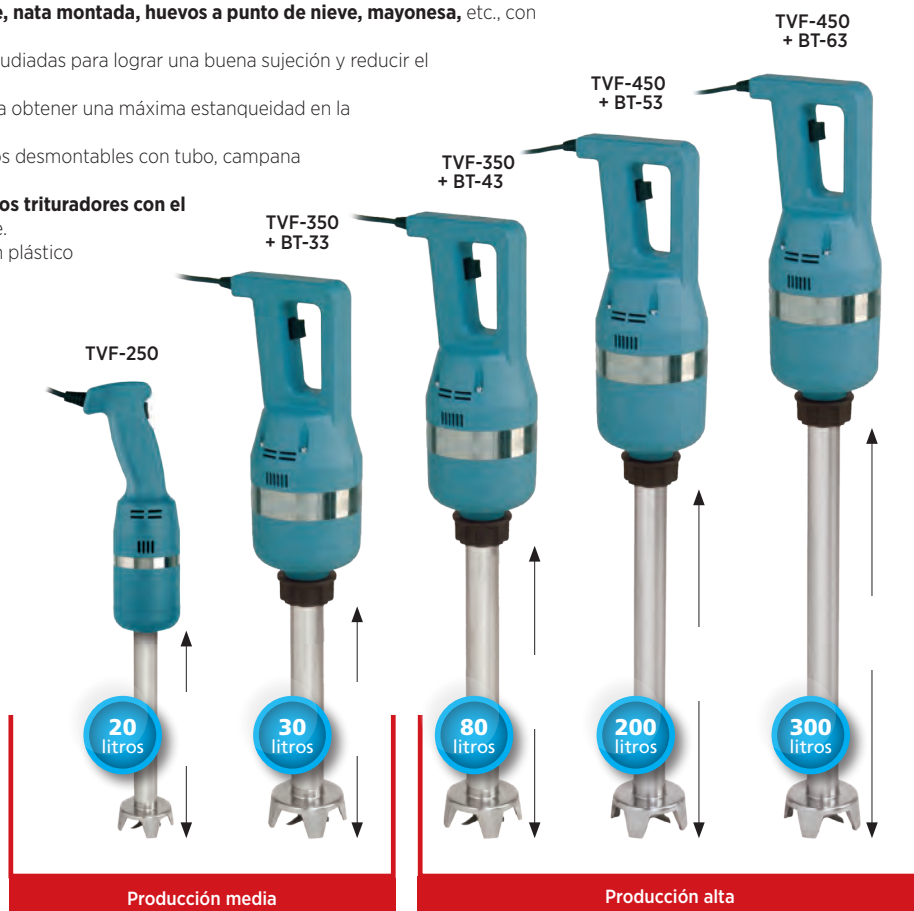


**Brazos trituradores**

- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas**, etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa**, etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor**, facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.


**TRITURADORES VELOCIDAD FIJA**

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO				
	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Modelo					
TVF-250	0 litro	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas. Excepto TVF-250.



Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



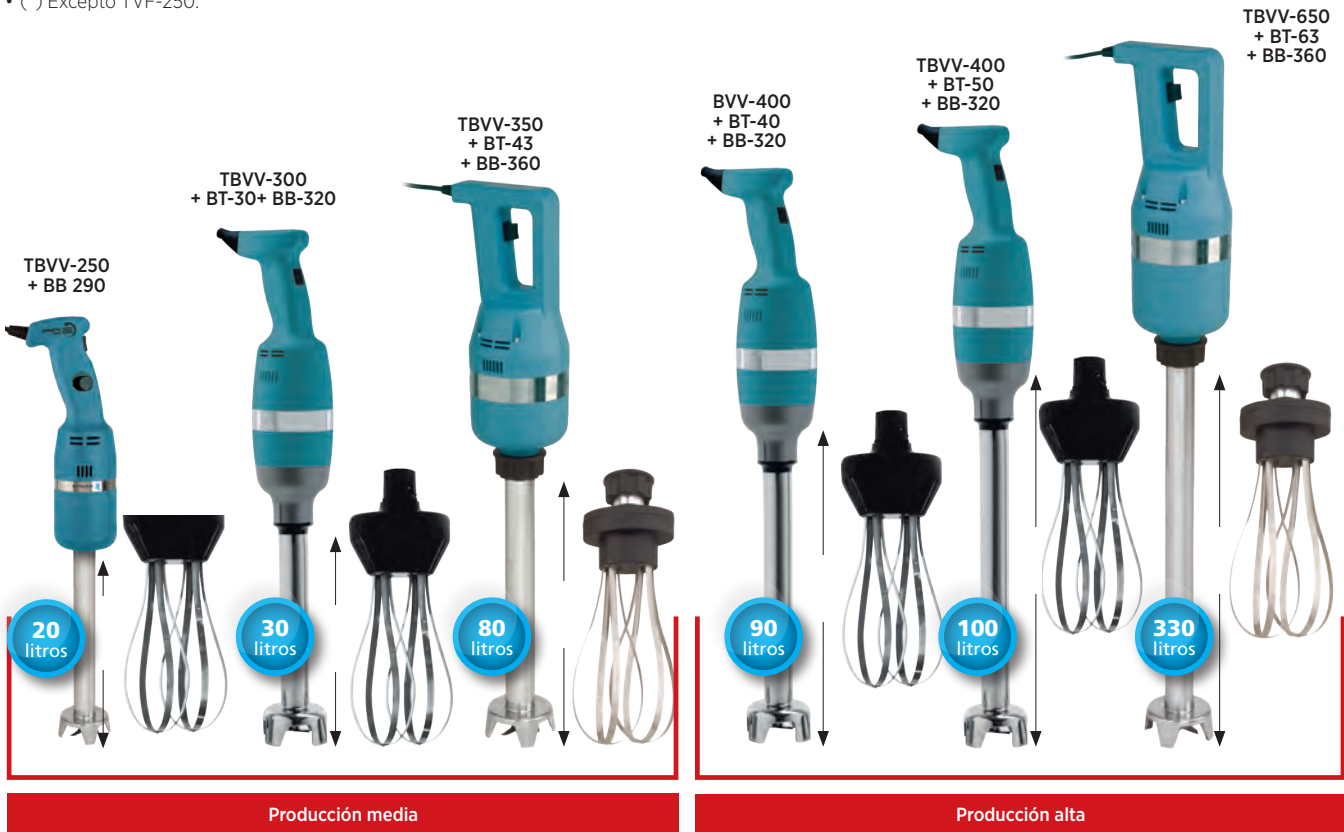
Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable

- Todos los modelos (\*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (\*).
- **Función de uso continuo** (\*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (\*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (\*) Excepto TVF-250.



TRITURADORES-BATIDORES  
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
	BT-25 (250 mm)	BT-30 (300 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-40 (400 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-50 (500 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Modelo								
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros



SMB-40

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.



Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	19013917	Hasta 400 mm
SMB-80	19013918	Hasta 800 mm

## Brazos trituradores - Batidores - Velocidad fija y variable



### Velocidad fija TVF-250/350/450

- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija**.
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros**.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico**.
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm**.
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.

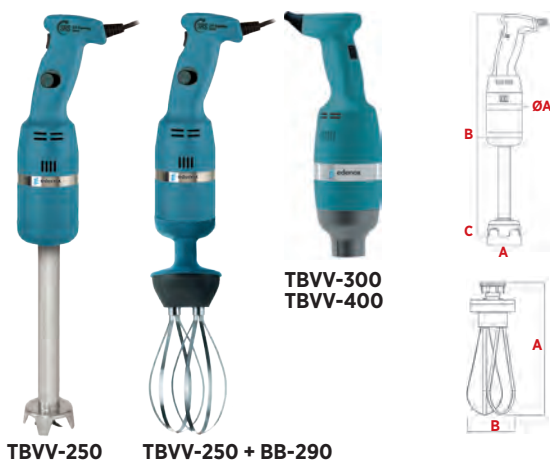


Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)
			ØA	B	C	D	
TVF-250	<b>19001631</b>	15000	75	250	270	75	250
TVF-350	<b>19001632</b>	15000	130	360	-	-	350
TVF-450	<b>19001633</b>	17000	130	360	-	-	450



### Velocidad variable TBVV-250/300/400

- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico**.
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en **acero inoxidable**.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-250	<b>19036676</b>	2500/15000	75	285	270	250
BB-290	<b>19036686</b>	Brazo batidor	290	90	-	-
TBVV-300	<b>19001627</b>	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300
TBVV-400	<b>19012062</b>	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400



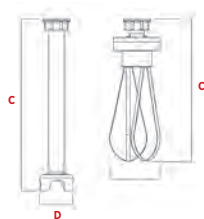
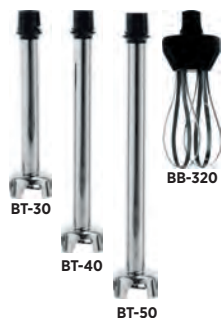
### Velocidad variable TBVV-350/650

- Bloques motor de **350 y 650 vatios de potencia y velocidad variable**.
- Modelos **robustos y fiables**, con **doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz**.
- Diseño **ergonómico**.



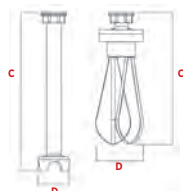
Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)
			ØA	B	C	
TBVV-350	<b>19001630</b>	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350
TBVV-650	<b>19001628</b>	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650


**Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400**

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-30	<b>19010274</b>	Brazo triturador de 300 mm	340	85
BT-40	<b>19000322</b>	Brazo triturador de 400 mm	440	85
BT-50	<b>19012309</b>	Brazo triturador de 500 mm	540	85
BB-320	<b>19000321</b>	Brazo batidor	320	130


**Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450**

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	
			C	D
BT-33	<b>19001618</b>	Brazo triturador de 300 mm	330	95
BT-43	<b>19001619</b>	Brazo triturador de 400 mm	430	95
BT-53	<b>19001620</b>	Brazo triturador de 500 mm	530	95
BT-63	<b>19001621</b>	Brazo triturador de 600 mm	630	95
BB-360	<b>19001617</b>	Brazo batidor	360	120


**Brazo homogeneizador**

- Este brazo homogeneizador es un accesorio especializado para el brazo motor de edenox, utilizado principalmente en cocinas profesionales, pastelerías y heladerías.
- Su función principal es la de homogeneizar mezclas, es decir, lograr que todos los ingredientes se integren de manera uniforme, sin grumos ni separaciones, y que la textura final sea lo más suave posible.

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		Para modelos
			C	D	
BH-25	<b>19108889</b>	Brazo homogeneizador 250 mm	270	45	TVF-250 / TVV-250
BH-40	<b>19108888</b>	Brazo homogeneizador 400 mm	430	60	TBVV-300 / TBVV-400

**Soportes para marmitas**

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.


**SMB-40**

Aplicación del soporte marmita.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita
SMB-40	<b>19013917</b>	Hasta 400 mm
SMB-80	<b>19013918</b>	Hasta 800 mm