

# TURBO-BROYEUR

## Définition

Appareil destiné à mixer, mélanger, hacher et émulsionner de grandes quantités (>200L) de préparations liquides ou semi-liquides directement dans les récipients/contenants de cuisson.



## Contraintes techniques

- Adapter le type de machine à la capacité du contenant en litre et en profondeur.
- Prévoir une surface au sol suffisante devant les marmites.

## Descriptif technique

- Capacité exprimée en litre ou en kilos de préparation.
- Le tube plongeant doit disposer d'une longueur égale ou supérieure à la profondeur du récipient utilisé.



Impacts	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moteur asynchrone à une vitesse.</li><li>• Tube, couteaux et cloche facilement nettoyables. (Tube de mixage en inox)</li><li>• Modèle au sol sur châssis inox mobile et réglable en hauteur. (Mixer de sol monté sur chariot roulette)</li><li>• Tube, cloche et couteaux démontables facilement sans outils</li></ul>	 Deux vitesses	
		 Accessoire spécifique pour la réalisation des purées.	