

Emulgator/Homogenisator für die  
Zubereitung von Mix für handwerklich  
hergestelltes Speiseeis  
Und vieles andere mehr...







### Vertikale Bewegung

Zum Emulgieren unterschiedlicher Mixmengen hat der Turbomix einen vertikalen Hub von fast 40 cm. Die Bewegungen werden durch ein Ausgleichssystem unterstützt, welches erlaubt, den Motor mit größter Leichtigkeit zu heben und zu senken. Der Motorträger kann mit einem entsprechenden Feststellknopf auf der gewünschten Höhe justiert werden.

### Horizontale Bewegung

Damit der Emulgator auch die Zutaten an den Eimerwänden turbinenartig ansaugen kann, ist es möglich den Turbomix auch in der Horizontalen zu bewegen. Dadurch kann eine Rührbewegung ausgeführt werden, die einen maximalen Durchmesser von fast 25 cm hat.

### Steuertafel

Sie beinhaltet alle Funktionen des Turbomix: Die Start-Freigabetaste, den Timer zur Programmierung der Emulsionszeit, LED-Anzeige für die Motorgeschwindigkeit und eine Stop-Taste zum Ausschalten. Im Notfall kann das Gerät über eine elektromechanische Nottaste sofort ausgeschaltet werden.

