Turboblender

Licuadora Profesional al Vacío

TB-80

V.12.11.2026



Innovación





El poder de lo que querés

La **TB-80** es la licuadora profesional **al vacío** de Turboblender, con vaso apto para conservar preparaciones al vacío.

Con presión de vacío **por debajo de 75 kPa**, evita la oxidación y la separación de las mezclas y **preserva los nutrientes**.

Indicador LED, **10 velocidades** y programas para frescos, congelados, frutos secos, hielo y sopas.

SIN OXIDACIÓN, CON TODO SU SABOR

Licuadora Profesional al Vacío

TB-80

Potencia: 2200W

Vacío: menos de 75 kPa

Vaso irrompible de 2 L



10 velocidades y programas

Indicador LED

Cuchilla de doble rodamiento

Medidas: 190 x 250 x 500 mm

Peso: 6,58 kg

Uso comercial

Licuadora Profesional al Vacío

TB-80

- Motor de 2200W, conexión a 220V~ 50 Hz.
- Licuado al vacío: menos de 75 kPa.
- Evita la oxidación y la separación de las mezclas.
- Preserva los nutrientes de los alimentos.
- Vaso irrompible de 2 L, apto para conservar al vacío.
- Incluye tapa de vacío.
- Indicador LED y 10 velocidades.
- Programas: frescos, congelados, frutos secos y hielo.
- Programas de sopas y limpieza.
- Sensor Hall de retroalimentación de velocidad.
- Incluye bastón mezclador.



Licuadora Profesional al Vacío

Tabla de Especificaciones

Licuadora Profesional al Vacío	Especificaciones
Nombre del producto	Licuadora Profesional al Vacío
Potencia	2200W
Tensión	220V~
Frecuencia	50 Hz
Vacío	Menos de 75 kPa
Capacidad del vaso	2 L (hasta 1,5 L de líquido)
Control	Indicador LED, 10 velocidades
Accesorios	Tapa de vacío y bastón mezclador
Medidas (fr. x prof. x alto)	190 x 250 x 500 mm
Peso neto	6,58 kg

El poder de lo que querés.

www.turboblender.com