



CUTTER EMULSIONADOR KE-5V VENTUS

CODIGO: 6502

- Imagina la excelencia culinaria al alcance de tu mano con nuestro Procesador de Vegetales, un contenedor de 4.4 litros diseñado para elevar tu arte en la cocina. Equipado con cuchillas microdentadas y revolvedores laterales, este equipo potenciado por un motor asíncrono de 1 velocidad redefine la producción culinaria.

- Con un panel de mandos intuitivo que responde a tus deseos culinarios al alcance de tus dedos, este procesador se distingue por su atención a la seguridad. Microrruptores estratégicamente ubicados en la posición del contenedor y la tapa, junto con un sistema de aviso de errores, garantizan una experiencia culinaria sin preocupaciones.
- Su tapa de policarbonato transparente, provista de una junta para evitar desbordamientos y un orificio para añadir ingredientes en plena acción, te permite controlar cada etapa de la preparación. ¿El secreto detrás de su perfección? La tecnología “invert-blade” y los revolvedores laterales, asegurando triturados uniformes y homogéneos sin rastro alguno.
- Los revolvedores laterales del caldero garantizan una temperatura óptima en cada



proceso para no preocuparse por el sobrecalentamiento.. ¿Quieres personalizar más tu preparación? Las cuchillas lisas o perforadas opcionales te ofrecen aún más versatilidad en tu cocina.
- Sumérgete en un mundo culinario donde la excelencia se encuentra en cada detalle, con nuestro Procesador de Vegetales, tu aliado confiable para elevar cada plato a la perfección.

Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

- Imagina la excelencia culinaria al alcance de tu mano con nuestro Procesador de Vegetales, un contenedor de 4.4 litros diseñado para elevar tu arte en la cocina. Equipado con cuchillas microdentadas y revolvedores laterales, este equipo potenciado por un motor asíncrono de 1 velocidad redefine la producción culinaria.

- Con un panel de mandos intuitivo que responde a tus deseos culinarios al alcance de tus dedos, este procesador se distingue por su atención a la seguridad. Microrruptores estratégicamente ubicados en la posición del contenedor y la tapa, junto con un sistema de aviso de errores, garantizan una experiencia culinaria sin preocupaciones.
- Su tapa de policarbonato transparente, provista de una junta para evitar desbordamientos y un orificio para añadir ingredientes en plena acción, te permite controlar cada etapa de la preparación. ¿El secreto detrás de su perfección? La tecnología “invert-blade” y los revolvedores laterales, asegurando triturados uniformes y homogéneos sin rastro alguno.
- Los revolvedores laterales del caldero garantizan una temperatura óptima en cada proceso para no preocuparse por el sobrecalentamiento.. ¿Quieres personalizar más tu preparación? Las cuchillas lisas o perforadas opcionales te ofrecen aún más versatilidad en tu cocina.
- Sumérgete en un mundo culinario donde la excelencia se encuentra en cada detalle, con nuestro Procesador de Vegetales, tu aliado confiable para elevar cada plato a la perfección.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos
Construcción en acero inoxidable. Bloque motor en acero inox., con tapa de aluminio alimentario.
Tecnología Brushless: Motores potentes, eficientes, diseño ligero y compacto, generan menor ruido.
Programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
Función Reverse: Mezclar productos en lugar de cortar.
Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
Panel electrónico de uso intuitivo.