CUTTER PROCESADOR DE VEGETALES K-41 VENTUS

- 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.

SKU: 6501
Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad caldero: 4.4 litros
Producción máx. producto: 2.5 kg
Producción máx. líquidos: 2.4 litros
Dimensiones equipo (cm): 25.2×30.9×43.4
Dimensiones caldera(cm) (Diámetro): Ø19.3 cm
Dimensiones caldera(cm) (Alto): 16.1 cm
Dimensiones embalaje (cm): 28.5×38.5×69.5
Peso Bruto: 18 kg
Peso Neto: 14.2 kg
Potencia: 0.8 kW
Energía: 220V/50Hz/1F
Velocidad motor: 1.500 rpm

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL
+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292