



LICUADORA 1.5 LTS. VASO VIDRIO 2 VELOCIDADES CON PULSO BOTONES OSTER

- La licuadora Oster® con su potente motor 4 veces más duradero*** con 800 W de potencia* te ayuda a preparar deliciosas y saludables recetas. Con alta fuerza de torsión, acople metálico 10 veces más fuerte****, revolucionaria cuchilla trituradora de hielo y vaso de vidrio Boroclass® resistente a ingredientes hirviendo** es ideal para preparar una amplia variedad de recetas frías y calientes, jugos, batidos y mucho más.
- Vaso de vidrio Boroclass® de 1,5 L (6 tazas) de capacidad resistente a ingredientes hirviendo** que es perfecto para preparar sopas y otros platos calientes o fríos.
- Licuadora con potencia nominal de 550W y potencia máxima de 800W n(****)
- Motor 4 veces más duradero**
- Sistema de acople de metálico 10 veces más fuerte**** entre la cuchilla y el eje de la base que prolonga la vida de la licuadora.
- Revolucionaria cuchilla trituradora de hielo
- 2 velocidades y función de pulso alto y bajo, que te da más control y flexibilidad para obtener la

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



consistencia deseada.

*Hasta un choque térmico de 90°C

**Comparado con motor modelo

PU5443127-6115-AL en pruebas de carga

***Resistencia a la tracción de acero

laminado en frío 1213 comparado con
plástico PP

(****)Potencia máxima del motor es la
potencia generada cuando el motor tiene
resistencia (por ejemplo, cuando se licúan
alimentos duros), mientras que la Potencia
nominal es la potencia del motor sostenida
en un período de tiempo.

SKU: 7182

Categorías: [Electrodomésticos](#), [Licuadoras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Peso: 2.6 kg

Medidas: 13.7 cm x 19.4 cm x 36.2 cm

Velocidades: 2

Interface: Botones

Potencia en watts: 800 W

Función de pulso: Sí

Material del vaso/jarra: Vidrio resistente

Capacidad del vaso/jarra: 1.5 L

Número de aspas: 4



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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