



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**somela**

## LICUADORA ELÉCTRICA VASO VIDRIO 1500 ML SOMELA

**CODIGO: 5937**

- La Licuadora SBL21 de Somela llevará tu cocina al infinito y más allá con su potencia.
- Su color blanco y sus 2 velocidades la convierten en la aliada perfecta para deslumbrar con tus batidos, cócteles y jugos atómicos.
- Sus 400W de pura potencia y sus dos velocidades con botón Pulse permiten mezclar y licuar hasta 1,5 litros a la velocidad de la luz.
- Gracias a su jarra de vidrio la suciedad y los olores se pierden en el espacio y su base antideslizante evita accidentes y da mayor estabilidad al momento de cualquier misión espacial.
- Cuenta además con cuchillas de acero inoxidable famosas en toda la galaxia, conocidas por mezclar y triturar con precisión estelar.
- **GARANTÍA:** Este producto cuenta con una garantía de 2 años.
- **SERVICIO EXCLUSIVO SOMELA:** Accede al Servicio de Asistencia Integral, la red de especialistas en electrodomésticos más grande de Chile. P

### Potencia legendaria

- Con sus 400 W mezcla y licua con facilidad lo

**[www.comercialfranklin.cl](http://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



que quieras.

#### Jarra de vidrio, misión más limpia

- 1,5 Litros de resistencia que es fácil de limpiar y no absorbe olores.

#### Agilidad inigualable

- 2 velocidades + botón Pulse para resultados en tus misiones.

#### Cuchillas míticas

- De acero inoxidable para mezclar y triturar sin preocupaciones.

#### Sin pasos en falso

- Pies antideslizantes para evitar accidentes y tener la estabilidad que necesitas.

---

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

- La Licuadora SBL21 de Somela llevará tu cocina al infinito y más allá con su potencia.
- Su color blanco y sus 2 velocidades la convierten en la aliada perfecta para deslumbrar con tus batidos, cócteles y jugos atómicos.
- Sus 400W de pura potencia y sus dos velocidades con botón Pulse permiten mezclar y licuar hasta 1,5 litros a la velocidad de la luz.
- Gracias a su jarra de vidrio la suciedad y los olores se pierden en el espacio y su base antideslizante evita accidentes y da mayor estabilidad al momento de cualquier misión espacial.
- Cuenta además con cuchillas de acero inoxidable famosas en toda la galaxia, conocidas por mezclar y triturar con precisión estelar.



**[www.comercialfranklin.cl](http://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



- GARANTÍA: Este producto cuenta con una garantía de 2 años.
- SERVICIO EXCLUSIVO SOMELA: Accede al Servicio de Asistencia Integral, la red de especialistas en electrodomésticos más grande de Chile. P

### Potencia legendaria

- Con sus 400 W mezcla y licua con facilidad lo que quieras.

### Jarra de vidrio, misión más limpia

- 1,5 Litros de resistencia que es fácil de limpiar y no absorbe olores.

### Agilidad inigualable

- 2 velocidades + botón Pulse para resultados en tus misiones.

### Cuchillas míticas

- De acero inoxidable para mezclar y triturar sin preocupaciones.

### Sin pasos en falso

- Pies antideslizantes para evitar accidentes y tener la estabilidad que necesitas.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Altura (Milímetros): 363

Potencia (W): 400

Capacidad (lts): 1,5

Ancho (Milímetros): 184

Material Jarra: Vidrio

Profundidad (Milímetros): 216

Nº de velocidades: 2 velocidades + pulso

Material (cuerpo): Plástico

Pulso: Si



[www.comercialfranklin.cl](http://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



Base anti deslizante: Si  
Garantía producto (legal + voluntaria): 24 meses  
Peso producto (kilos): 2,6  
Tensión (Voltaje): 220 - 240 V



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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