



LICUADORA INDUSTRIAL 4.75 LTS. CON TEMPORIZADOR GASTROMAQ

- Esta licuadora industrial de 4.75 litros está diseñada para satisfacer las demandas de negocios gastronómicos como restaurantes, bares, cafeterías y cocinas profesionales. Su potente desempeño y características avanzadas la convierten en una herramienta esencial para preparar batidos, sopas, salsas y más con rapidez y eficiencia.
- Temporizador inteligente: Permite configurar el tiempo de funcionamiento deseado, deteniéndose automáticamente al finalizar, lo que optimiza el proceso y reduce la necesidad de supervisión constante. Además, ajusta la frecuencia para minimizar el ruido durante el uso.
- Diseño robusto y elegante: La base está recubierta con pintura plateada brillante, ofreciendo un aspecto moderno y sofisticado que complementa cualquier espacio de trabajo.
- Cuerpo de la jarra reforzado: Fabricado con materiales de alta resistencia, incluye doble sello de aceite y doble rodamiento para garantizar durabilidad y un rendimiento impecable.
- Reduce significativamente el ruido,



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



asegurando un entorno de trabajo más tranquilo.

- Mecanizado de segunda etapa que asegura una alta concentricidad y funcionamiento silencioso, incluso en condiciones de uso intensivo.
- Ideal para quienes buscan calidad, potencia y eficiencia en una licuadora industrial diseñada para un rendimiento profesional y resultados perfectos.

SKU: 6798

Categorías: [Licuadoras Industriales](#),
[PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 2500 W

Modelo del motor: 9850

Capacidad: 4.75 L

Voltaje nominal: 220 V – 240 V, 50 Hz/60 Hz

Cuchilla: Acero inoxidable 420SUS (cuchilla de 6 hojas)

Eje de la cuchilla: Acero inoxidable 304

Cable de alimentación: 1,35 m x 0,75

Placa de fijación: Placa de fijación de aleación de aluminio con acabado electroplado



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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