



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

LICUADORA INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LTS. SKYMSSEN VENTUS

CODIGO: 7112

- Ideal para hacer: salsas, cremas, crepas, mayonesas, sopas cremosas o líquidas, puré de papas y recetas similares con verduras cocidas.
- Sistema de vaso basculante para el desalojo de ingredientes.
- Tapa de goma atóxica con sobretapa.
- Eje de doble sellado con cojinete para mayor durabilidad.
- Vaso sin soldadura en acero inoxidable.
- Vaso basculante de fácil operación.
- Caballete pintado o en acero inoxidable.

Categorías: [Licuadoras Industriales](#)

- Ideal para hacer: salsas, cremas, crepas, mayonesas, sopas cremosas o líquidas, puré de papas y recetas similares con verduras cocidas.
- Sistema de vaso basculante para el desalojo de ingredientes.
- Tapa de goma atóxica con sobretapa.
- Eje de doble sellado con cojinete para mayor durabilidad.
- Vaso sin soldadura en acero inoxidable.
- Vaso basculante de fácil operación.
- Caballete pintado o en acero inoxidable.

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones (mm): 520x410x118

Capacidad (lts): 25

Peso Neto (Kg): 20.5

Potencia (Kw): 1.1 (1.5 HP)

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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