



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

LICUADORA MANUAL VENTUS

CODIGO: 230

- Ideal para puré o emulsiones.
- Máximo de mezclado 50 litros.
- Múltiples niveles de velocidad acorde a los alimentos y texturas deseadas.
- Doble aislamiento de motor.
- Botón de seguridad.
- Sistema de pulso continuo.
- Tubo de acero inoxidable.
- Cuchillo de titanio.
- Cómoda asa para una mejor manipulación.
- Fácil de usar y limpiar.

Categorías: [Licuadoras Industriales](#)

- Ideal para puré o emulsiones.
- Máximo de mezclado 50 litros.
- Múltiples niveles de velocidad acorde a los alimentos y texturas deseadas.
- Doble aislamiento de motor.
- Botón de seguridad.
- Sistema de pulso continuo.
- Tubo de acero inoxidable.
- Cuchillo de titanio.
- Cómoda asa para una mejor manipulación.
- Fácil de usar y limpiar.



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

Modelo: VLM-50

Dimensiones (mm): 157x768

Potencia (w): 500

Peso (kg): 3,6



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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