



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**VENTUS®**

## PICADORA DE PAPAS MURO N°8 VENTUS

CODIGO: 5743

- La picadora de papas y cebollas Ventus es el equipo ideal para optimizar la preparación de alimentos en cocinas profesionales. Fabricada en aluminio y acero inoxidable de alta calidad, ofrece gran resistencia al uso intensivo y a la corrosión causada por la humedad.
- Su cuchillo cuadrado con baño de estañado garantiza cortes seguros, libres de toxicidad, cumpliendo con los estándares más exigentes de la industria alimentaria. Además, puedes elegir entre tres medidas de cuchillo: 8, 10 y 12 mm, adaptándola según tus necesidades.
- El diseño versátil permite usarla en posición vertical u horizontal, lo que facilita su manejo y la hace práctica para diferentes espacios de trabajo. Destaca también por su ergonomía, facilidad de uso y limpieza sencilla, ya que su estructura desmontable asegura un mantenimiento rápido y eficiente.
- Con esta picadora podrás ahorrar tiempo, reducir esfuerzo y lograr cortes uniformes, manteniendo siempre la seguridad y la calidad en cada preparación.
- Invierte en la picadora de papas y cebollas industrial Ventus y lleva tu negocio gastronómico a un nivel más profesional.

---

[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



Categorías: [Picadoras de Papas](#)

- La picadora de papas y cebollas Ventus es el equipo ideal para optimizar la preparación de alimentos en cocinas profesionales. Fabricada en aluminio y acero inoxidable de alta calidad, ofrece gran resistencia al uso intensivo y a la corrosión causada por la humedad.
- Su cuchillo cuadrado con baño de estañado garantiza cortes seguros, libres de toxicidad, cumpliendo con los estándares más exigentes de la industria alimentaria. Además, puedes elegir entre tres medidas de cuchillo: 8, 10 y 12 mm, adaptándola según tus necesidades.
- El diseño versátil permite usarla en posición vertical u horizontal, lo que facilita su manejo y la hace práctica para diferentes espacios de trabajo. Destaca también por su ergonomía, facilidad de uso y limpieza sencilla, ya que su estructura desmontable asegura un mantenimiento rápido y eficiente.
- Con esta picadora podrás ahorrar tiempo, reducir esfuerzo y lograr cortes uniformes, manteniendo siempre la seguridad y la calidad en cada preparación.
- Invierte en la picadora de papas y cebollas industrial Ventus y lleva tu negocio gastronómico a un nivel más profesional.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones(cm): 19,5x39x27

Peso neto (Kg): 2

Medidas de cuchillo disponible (mm): 8x8

## GALERÍA DE IMÁGENES



[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



**VENTUS®**



**[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