



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**VENTUS®**

## TRITURADOR DE ALIMENTOS XM-33 VENTUS

**CODIGO: 5965**

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 60 l.
- Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Velocidad fija.
- Diseñado para trabajar en recipientes hasta 60 litros de capacidad.
- Máxima comodidad para el usuario
- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante.
- Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin

**[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



sobrecalentamiento de la carcasa.

- Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: brazo desmontable, lavable bajo el grifo.
- Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

---

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Restaurantes](#)

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 60 l.
- Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Velocidad fija.
- Diseñado para trabajar en recipientes hasta 60 litros de capacidad.
- Máxima comodidad para el usuario
- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante.
- Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.

[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



- Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: brazo desmontable, lavable bajo el grifo.
- Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia total: 400 W

Capacidad máxima del recipiente: 60 l

Profundidad máxima de trabajo: 283.3 mm

Velocidad motor: 12000 rpm

Diámetro de cuchilla: 55 mm

Diámetro cubre cuchilla: 92.2 mm

### Longitud

Longitud brazo triturador: 420 mm

Longitud total: 728 mm

Peso neto: 3.74 kg

Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

455 x 475 x 117 mm

Peso bruto: 4.73 kg

### Equipamiento incluido

Bloque motor de velocidad fija.

Brazo triturador MA-33.

Soporte mural.

[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



## 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