

Linea: Maquinarias de gastronomía

Referencia: CRUSH-25-INOX

Beneficios:

- Facil limpieza
- Se tiene un mejor control con los desperdicios
- Cuenta con una mayor capacidad
- Mayor potencia
- Pueden ser usadas para la elaboración de jugos, guisos, salsas o aderezos
- Disminuye tiempos de trabajo

Usos principales:

- Grandes restaurantes y hoteles
- Clubes
- Procesadoras de alimentos (Fabricas de salsa y de conservas)
- Cocinas industriales
- Comedores industriales

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
Referencia	CRUSH-25-INOX	
Capacidad (Litros)	25L	
Nivel de ruido	80 dB	
Revoluciones por minuto (RPM)	3450	
Voltaje (V)	110V / 60Hz	
Potencia del motor	1,5hp (monofasico)	
Accesorios	Manual de usuario	
Sistema basculante	Si	
Sistema de seguridad	Perilla (tornillo) para bloquear el soporte basculante	
Dimensiones/Dimensiones empaque	120x45x90cm	23x48x95cm
Peso equipo / Peso empaque	24kg	26kg