

Linea: Maquinarias de gastronomía

Referencia: CRUSH-19-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-19-INOX	
Capacidad (Litros)	19L	
Metro cúbico	0.227	
Consumo (kw/h)	0.73	
Revoluciones por minuto (RPM)	3400	
Voltaje (V)	127/220	
Potencia del motor	1hp	
Accesorios	Manual de usuario	
Sistema basculante	Si	
Sistema de seguridad	Manipulo para bloquear el sistema basculante, asegurando el vaso	
Dimensiones/Dimensiones empaque	35x38x102.5cm	37x41x104cm
Peso equipo / Peso empaque	19.3kg	22kg