LICUADORA INDUSTRIAL 7.5 LTS. (5.75 LTS) CON TEMPORIZADOR GASTROMAQ

SKU: 6799

- Esta licuadora industrial está diseñada para satisfacer las demandas de negocios gastronómicos como restaurantes, bares, cafeterías y cocinas profesionales. Su potente desempeño y características avanzadas la convierten en una herramienta esencial para preparar batidos, sopas, salsas y más con rapidez y eficiencia.
- Temporizador inteligente: Permite configurar el tiempo de funcionamiento deseado, deteniéndose automáticamente al finalizar, lo que optimiza el proceso y reduce la necesidad de supervisión constante. Además, ajusta la frecuencia para minimizar el ruido durante el uso.
- Diseño robusto y elegante: La base está recubierta con pintura plateada brillante, ofreciendo un aspecto moderno y sofisticado que complementa cualquier espacio de trabajo.
- Cuerpo de la jarra reforzado: Fabricado con materiales de alta resistencia, incluye doble sello de aceite y doble rodamiento para garantizar durabilidad y un rendimiento impecable.
- Reduce significativamente el ruido, asegurando un entorno de trabajo más tranquilo.
- Mecanizado de segunda etapa que asegura una alta concentricidad y funcionamiento silencioso, incluso en condiciones de uso intensivo.
- Ideal para quienes buscan calidad, potencia y eficiencia en una licuadora industrial diseñada

para un rendimiento profesional y resultados perfectos.

Categorías: Licuadoras Industriales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 2800 W
Modelo del motor: 9860
Capacidad: 7.5 lts. (5.75 lts)
Voltaje nominal: 220 V - 240 V, 50 Hz/60 Hz
Cuchilla: Acero inoxidable 420SUS (cuchilla de 6 hojas)
Eje de la cuchilla: Acero inoxidable 304
Cable de alimentación: 1,35 m x 0,75
Placa de fijación: Placa de fijación de aleación de aluminio con recubrimiento electroplado

Dimensiones:
Alto: 60 cm.
Ancho: 28 cm.
Fondo: 26 cm.
Peso: 5.85 kg.