

Pedido del cliente

**Licuada con función cocción 1,75 LT 1 KW L 250 mm x
P195 x H 503 mm**

Precio: 454,00 € + IVA



Referencia: TM905+Q109

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Batidoras

Pedido del cliente

Descripción

Licuada con función de cocción 1 Kw L 250 mm x P 195 mm x H 503 mm.

La licuadora es **adecuada para la preparación de sopas, reducciones y salsas.**

La máquina incluye un **cutter manual** y una **jarra de cristal**; el **panel de la pantalla táctil permite elegir entre programas preestablecidos.**

En la jarra hay dos líneas graduadas SOUP (sopa) y COLD (frío) que permiten, respectivamente, controlar el proceso de calentamiento del agua para comprobar que ésta no supera el límite máximo al preparar sopas o que los líquidos no superan el nivel máximo al preparar zumos o batidos.

La **línea graduada GRAIN**, por su parte, se utiliza para la preparación de leche de soja o para mezclar pasta de arroz.

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO:

JARRA GRADUADA: para evitar que se derramen los ingredientes.

BURLETE DE LA TAPA: para evitar que se escape el agua.

SENSOR DE TEMPERATURA: para detectar la temperatura de los alimentos.

BURLETE EN FORMA DE ANILLO PARA SOPORTE DE LA JARRA: instalado en el soporte de la cuchilla para un cierre hermético de la jarra.

PANEL DE CONTROL: para controlar las distintas funciones y encender y/o apagar mediante los botones de control integrados. La pantalla LED muestra el estado de funcionamiento correspondiente.

TAPA: para cerrar la jarra y evitar el derrame de líquidos durante el funcionamiento y, gracias al orificio de entrada, también sirve de acceso para la introducción de ingredientes a través del recipiente graduado mientras el aparato está en funcionamiento.

JARRA: recipiente de cristal con cuchillas que también se puede utilizar para servir la comida.

SOPORTE DE LA JARRA: combinado con la jarra, sirve para triturar todo tipo de ingredientes.

GANCHO: levanta automáticamente el conjunto de la jarra una vez desconectada la alimentación eléctrica, ofreciendo seguridad y protección.

BASE: contiene los componentes principales, motores, microordenadores, panel de control y sirve como fuente de energía y alimentación del aparato.

RECOMENDACIONES DE USO:

TECLA MEZCLADORA (máx. 5 minutos; mín. 1 minuto): **para una mezcla rápida de los** ingredientes y una limpieza rápida. El tiempo preestablecido es de 60 segundos, pero puede aumentarse en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón.

Pedido del cliente

TECLA OK: para confirmar la selección de la función e iniciar la operación.

TECLA PULSE: para triturar alimentos sólidos instantáneamente.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO: interruptor de encendido/apagado para iniciar el funcionamiento del aparato y ponerlo en modo de espera.

INSTRUCCIONES DE USO:

Cortar los ingredientes en dados de 20 Mm y colocarlos en la jarra limpia. Para hacer zumo de maíz, es necesario desgranar los granos de la mazorca y medirlos en tazas. En el caso de la fruta con hueso, es necesario retirarlo antes de colocarlo en la jarra. A continuación, vierta el agua hasta la línea correspondiente. Para funciones de frutas y verduras entre 750 ml y 1000 ml, y para otras funciones entre 800 ml y 1000 ml. El aparato está equipado con una función de protección contra el funcionamiento en seco. De hecho, en caso de que el agua esté por debajo del límite mínimo o falte por completo, deja de funcionar automáticamente, evitando así averías y garantizando un funcionamiento seguro.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	TAMAÑO LICUADORA: L 250 mm x P 195 mm x H 503 mm // TAMAÑO VASO: L 225 mm x P 206 mm x H 267 mm
Potencia	POTENCIA LICUADORA: 1 Kw // POTENCIA VASO: 0,2 Kw
Peso neto	7,5 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Panel de control	Digital
Velocidad	licuadora: 26000 rpm // vaso: 24000 rpm
Capacidad	
Material del vaso	vidrio
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock