

Triturador de inmersión con velocidad variable 350 W - 2000 / 13000 rpm

MODELO: MKV350+VF350

291,00 € + IVA

En stock

Longitud del mezclador	350 mm	**Velocidad**	2000/13000 rpm
Peso neto	3.9 Kg	**Disponibilidad**	En Stock
Tensión	Monofásica - 230 V	**Normative**	CE

Descripción

Triturador de inmersión con velocidad variable 350 W - 2000 / 13000 rpm.

El **triturador de inmersión** es un utensilio ideal para restaurantes, hoteles, pastelerías y heladerías. Es una máquina de uso profesional que permite mezclar y picar diferentes tipos de alimentos sin alterar las características organolépticas.

El triturador tiene una **estructura de plástico resistente a los impactos** y un **motor ventilado** que permite el uso continuo del utensilio.

La **velocidad** es **variable** y permite **entre 2.000 y 13.000 rotaciones por minuto.**

Pulse el botón **ON/OFF** y luego el **botón negro**, esto pone en marcha la máquina. Suelte el botón negro y ajuste la velocidad con la pequeña rueda situada en la parte superior de la máquina. Presionando el botón LOCK, dejando el botón ON/OFF y luego dejando el botón **LOCK**, es posible hacer que la máquina trabaje independientemente con la velocidad establecida, pero en cualquier caso ajustable. En este caso también es aconsejable adquirir el soporte de la olla que ayudará al mezclador a mantenerse en pie de forma independiente dentro de la olla.

El **triturador** es un utensilio indispensable en las cocinas de los grandes restaurantes, hoteles e instalaciones hoteleras, ya que permite en poco tiempo picar, triturar, amalgamar y emulsionar cualquier tipo de alimento sin afectar a su calidad y características organolépticas.

El triturador está relacionado con **el triturador de inmersión y se utiliza para la preparación de sopas, purés de verduras, salsas, rebozados, mayonesa y sabrosos purés de tomate.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Triturador 350 mm

- Cable + enchufe.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL