

Línea Neutro
Licuada basculante
LAR-15PMB

Equipo ideal para comercios y cadenas de Food Service



*Imagen referencial.



**BAJA
 REVOLUCIÓN**



**ESTRUCTURA
 DE ACERO
 INOXIDABLE**



**VASO
 BASCULANTE**



**GRAN
 CAPACIDAD**

VENTUS®



**Capacidad
 de equipo**

15
 Litros



**Dimensiones
 equipo**

Ancho
 36.5 cm

Fondo
 52.5 cm

Alto
 112 cm



**Peso
 equipo**

Peso Neto
 19 Kg

Peso Bruto
 21.6 Kg



**Especificaciones
 energéticas**

Energía
 220v/60Hz

Consumo
 1.1 kW/H



**Potencia
 equipo**

Potencia
 1240 W



**Información
 adicional**

Velocidades
 3 500 rpm

Descripción

- Equipo ideal para hacer salsas, cremas, mayonesas, sopas cremosas o líquidas, puré de papas y recetas similares con verduras cocidas.
- Motor Bivolt.
- Sistema de vaso basculante para el desalojo de ingredientes.
- Tapa de goma atóxica con sobretapa.
- Eje de doble sellado con cojinete para mayor durabilidad.
- Vaso sin soldadura en acero inoxidable.
- Vaso basculante de fácil operación.
- Caballete y vaso en acero inoxidable.