MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



TRITURADOR DE ALIMENTOS MB-21 VENTUS

- Triturador profesional y batidora de varillas.
- Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Vario-speed: velocidad variable.
- Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 12 litros de capacidad.
- Batidora de varillas con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.
- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campana del brazo triturador diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.
- Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipado con un motor que

ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: brazos desmontables, lavables bajo el grifo.
- Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

SKU: 6505
Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia total: 300 W

Función triturador
Capacidad máxima del recipiente: 12 l
Profundidad máxima de trabajo: 169 mm
Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
Diámetro de cuchilla: 50 mm
Diámetro cubre cuchilla: 82 mm
Longitud brazo triturador: 250 mm
Longitud total: 514 mm

Función batidor
Velocidad motor: 200 - 800 rpm
Capacidad (claras): 2 - 30
Longitud brazo batidor: 306 mm
Longitud total (con brazo batidor): 570 mm

Peso neto: 3.2 kg

Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje
440 x 375 x 105 mm
Peso bruto: 3.8 kg