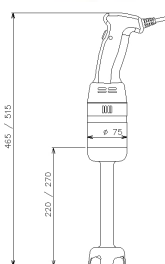


Los trituradores se utilizan a diario para la elaboración de sopas, salsas y pastelería. Se manipulan cómodamente por su reducido peso, ofreciendo una gran seguridad de uso y facilidad de limpieza, gracias a las cuchillas desmontables sin necesidad de utilizar herramientas. Los turbotrituradores se utilizan para mezclar, licuar, reducir y emulsionar sopas de verduras y pescado, purés de verduras y frutas, licuar masas y salsas. Están diseñados para resistir un uso intensivo en grandes colectividades, cocinas centrales e industrias agroalimentarias.

SPEEDY MIXER 250 W

BRAZO DESMONTABLE - VELOCIDAD CONSTANTE

Triturador con brazos en Acero Inoxidable. Se puede usar directamente sobre guisos calientes o incluso durante su cocción. El brazo es fácilmente desmontable sin herramientas para facilitar la labor de limpieza. Incorpora un agarre ergonómico para reducir la fatiga. Velocidad estándar 15000rpm.



	Kg kW	Código modelo
Triturador portátil con brazo inox desmontable 200 mm 230V - 1N - 50/60 Hz wxdxh 110x75x470	2.0 0.25	603464 DSMT20W25
Triturador portátil con brazo inox desmontable 250 mm 230V - 1N - 50/60 Hz wxdxh 110x75x520	2.0 0.25	603465 DSMT25W25
Triturador portátil con brazo inox 200mm desmontable, velocidad variable 230V - 1N - 50/60 Hz wxdxh 110x75x470	2.0 0.25	603676 DSMVT20W25
Triturador portátil con brazo inox 250mm desmontable, velocidad variable 230V - 1N - 50/60 Hz wxdxh 110x75x520	2.0 0.25	603677 DSMVT25W25