

LOMI[®]
DESDE 1947

FICHA TÉCNICA
TRITURADOR MOD. G3
VASO ACERO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia	0,30 kW /0,4 CV
Velocidad	9.200 r.p.m.
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz
Intensidad nominal	1,8 A
Enchufe	EU
Mueble	Acero Inoxidable
Vaso	Acero Inoxidable
Capacidad vaso	2 L
Dimensiones	175x175x430 mm
Peso	6 kg
Embalaje	400x300x220 mm

CÓDIGO

3G0000

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El triturador está diseñado para la preparación de cócteles con aportación de hielo picado, pulpas y frutas congeladas, frutas troceadas y todo tipo de componentes usados en la preparación daiquiris, caipirinhas, mojitos y similares. También se puede utilizar en la preparación de purés, gazpachos, cremas, mayonesas, etc.

Fabricado en acero inoxidable y dotado de un potente motor, fácil de desmontar y limpiar. El motor está equipado con un regulador de dos velocidades y una posición de golpe seco. La capacidad de su recipiente es de 2 litros y está dotado con un molinete de cuchillas tratado térmicamente. El vaso tiene una tapa hermética y resistente a los olores y oxidación, así como un tapón de tapa, lo que posibilita añadir más o nuevos ingredientes.



NORMATIVA – STANDARS

EN 61000-6-2:2006; 61000-6-4:2007+A1:2011; EN 60947-1:2008+A1:2011; EN 60204-1:2007+A1:2009; EN ISO 12100:2010; EN 60335-1:2012