

## Pasapurés profesional n.º 5 acero inox 37 cm | X530



El pasapurés n.º 5 de Louis Tellier es ideal para restaurantes. Con su función de doble triturado, permite realizar todo tipo de preparaciones sin esfuerzo y en grandes cantidades.

- Acero inoxidable
- Mango ergonómico para un agarre cómodo
- Permite preparar 5 kg/min de sopas, compotas y purés
- Se vende con 1 rejilla: Ø 3 mm; otras 4 rejillas opcionales



Color	Material(es)	Diámetro (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)	Peso (kg)
gris	acero inox	37	41	33	3

## Rejillas 1 mm / 1,5 mm / 2 mm / 4 mm para pasapurés profesional n.º 5 acero inox



X5010 / X5015 / X5020 / X5040

Las rejillas del pasapurés n.º 5 son de acero inoxidable, un material higiénico, resistente y duradero.

- Rejillas X5010 (Ø 1 mm) y X5015 (Ø 1,5 mm) para 5 kg/min de salsas y coulis
- Rejilla X5020 (Ø 2 mm) para 5 kg/min de purés, compotas y potajes
- Rejilla X5040 (Ø 4 mm) para 5 kg/min de sopas de pescado y verdura



Color	Material(es)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Peso (kg)
gris	acero inox	20	20	8	0,5

## Pasapurés n.º 10 acero estañado 39 cm



P1030

El pasapurés n.º 10 es ideal para colectividades. Permite preparar todo tipo de alimentos sin esfuerzo y en grandes cantidades.

- Acero estañado
- Mango ergonómico para un agarre cómodo
- Permite preparar 10 kg/min de sopas, compotas y purés
- Se vende con una rejilla de Ø 3 mm; 4 otras rejillas opcionales



Color	Material(es)	Diámetro (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)	Peso (kg)
gris	acero estañado	39	45	97	13

## Rejillas 1 mm / 1,5 mm / 2 mm 4 mm para pasapurés n.º 10



P10010 / P10015 / P10020 / P10040

Las rejillas del pasapurés n.º 5 de Louis Tellier son de acero estañado, un material higiénico, resistente y duradero.

- Rejilla P10010 (Ø 1 mm) para 10 kg/min
- Rejilla P10015 (Ø 1,5 mm) para 10 kg/min
- Rejilla P10020 (Ø 2 mm) para 10 kg/min
- Rejilla P10040 (Ø 4 mm) para 10 kg/min



Color	Material(es)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Peso (kg)
gris	acero estañado	22,5	22,5	10	0,8