



MÁQUINA CORTADORA MEZCLADORA DE ALIMENTOS CON BASE SOBRE PISO

MODELO HLQ-20



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO ANODIZADO.
- TAZÓN CON CAPACIDAD DE 24 L.
- CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE
- ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS PARA SU FÁCIL DESPLAZAMIENTO.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- PESO NETO 125 KG
- VELOCIDAD DE TAZÓN DE 12 RPM A 110-120 V / 60 HZ
- MOTOR DE 1,100 W (11/2 H.P.) DE 1,400 RPM



RECOMENDACIONES DE USO



- LA MÁQUINA CORTADORA Y MEZCLADORA MIGSA CON BASE DE PISO ES IDEAL PARA COCINAS QUE NECESITAN TRABAJAR EN GRANDE SIN SACRIFICAR CALIDAD NI TIEMPO
- CON GRAN CAPACIDAD, CUCHILLAS POTENTES Y ESTRUCTUR RESISTENTE, TE PERMITE MEZCLAR Y CORTAR GRANDES CANTIDADES DE ALIMENTOS DE FORMA UNIFORME Y RÁPIDA
- ADEMÁS, GRACIAS A SUS RUEDAS, PUEDES MOVERLA FÁCILMENTE DENTRO DE LA COCINA SIN COMPLICACIONES
- ES PERFECTA PARA COCINAS INDUSTRIALES, COMEDORES, FÁBRICAS DE ALIMENTOS O CUALQUIER NEGOCIO QUE NO PUEDE DETENERSE.

¡HAZ MÁS, MEJOR Y CON MENOS ESFUERZO... TODO DESDE UNA SOLA MÁQUINA!



PAGINA WEB