

Licuadoras industriales

Licuadoras de frutas profesionales

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa, así como para obtener licuados para diversos procesos en la cocina. Ideales para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



■ LI-400: Licuadora de gran producción

- **Producción de 25-30 litros/hora** al 80-85% de extracción.
- Cuerpo de aluminio pulido
- Cestillo de acero y nylon.

■ LL-60: Licuadora lenta profesional

- **Extracción en frío** de zumos de fruta y verdura.
- **Mantiene intactas las vitaminas** y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- Ideal para bares, restaurantes y establecimientos conscientes de los beneficios de la extracción en frío de los jugos.

	LI-400	LL-60
Velocidad (rpm)	6000	60-70
Potencia total	400 W	240 W
Dimensiones exteriores	260 x 450 x 500 mm	120 x 230 x 370 mm
Peso neto	14 kg	7.2 kg



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional gran producción.

Extrae el máximo jugo de las frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero/nylon.
- Producción: 25 - 30 litros / hora.

5410005 Licuadora LI-400 230/50-60/1



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 - 70 rpm, permite un uso continuado durante 15 minutos. Fabricado en materiales libres de BPA.

5410008 Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1