# **TURBOLICUADORES**



TRI-270

# Turbolicuador de Inmersión



### **✓** VELOCIDAD VARIABLE

Está equipado con una perilla en la parte superior que permite controlar la velocidad adaptándose a la necesidad de usuario.

# **✓** ALTA HIGIENE

Todas las partes que entran en contacto con la comida están fabricadas en acero inoxidable, esto le brinda uso higiénico y fácil limpieza.

### **✓** EVITA MERMAS

Minimice el desperdicio de alimento ya que el equipo le permite licuar directamente en el recipiente que esté cocinando.

# **✓** AGARRE ERGONÓMICO

El diseño ergonómico del equipo le permite un agarre firme además de un uso confortable y seguro.

# **✓** CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE

Su brazo y cuchillas están fabricados en acero inoxidable y están diseñados para soportar largas jornadas en operación, proporcionando alta resistencia y durabilidad al equipo.







# **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Dimensiones con empaque

Alto: 400 mm Ancho: 240 mm Profundo: 85 mm

# Dimensiones del motor

Largo: 310 mm Diámetro: Ø79 mm

# Dimensiones del brazo

Largo: 225 mm Diámetro: Ø25 mm

# Materiales

Brazo: Acero inoxidable

Cuerpo del motor: Polímero de alta resistencia

Cuchillas: Acero inoxidable

### Datos técnicos

Potencia del motor: 270 W Voltaje: 127 V Frecuencia: 60 Hz

Revoluciones por min: 6000 - 20000 rpm

Capacidad de licuado: 10 L

#### Accesorios

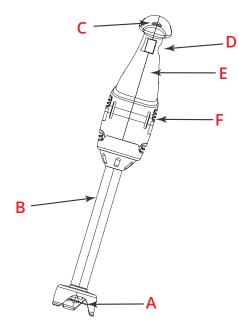
Cuchillas: Cuchilla doble de acero inox.

Brazo: Brazo desmontable

# Datos logísticos:

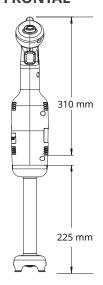
Peso bruto: 2.40 kg Peso neto: 1.93 kg

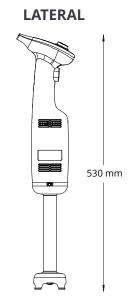
# **PARTES / VISTAS DEL EQUIPO**



- A. Cuchillas
- B. Brazo de turbolicuador
- C. Botón de encendido
- D. Botón de seguridad
- E. Agarre ergonómico
- F. Rendija de ventilación

# **FRONTAL**





<sup>\*</sup>Imágenes representativas y sujetas a variabilidad\*

<sup>\*</sup>Con una base de 60% líquido y 40% sólido\*

<sup>\*</sup>TORREY esta continuamente mejorando sus equipos. Las especificaciones aquí dispuestas están sujetas a cambio sin previo aviso.