

**TRITURADOR TR-250****CARACTERISTICAS**

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 20 litros de capacidad.
- Velocidad fija.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Diseño ergonómico.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Máquina diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392 CEE, 93/68 CEE y 73/23 CEE.
- Voltaje: 220volts 50Hz
- Procedencia: ESPAÑA
- Para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Potencia: 250 watts
- Compacto y ligero.
- RPM: 9000
- Alto: Total: 550mm
- Largo: Brazo: 290mm
- Peso: 1.9 Kg