



Licuada para Alimentos Vita Prep



Motor de 2.3 caballos de potencia.



Incluye tamper para licuar mezclas espesas y congeladas.



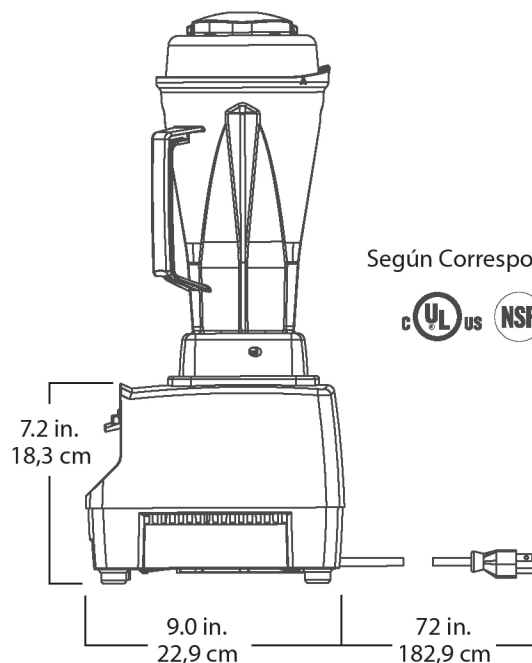
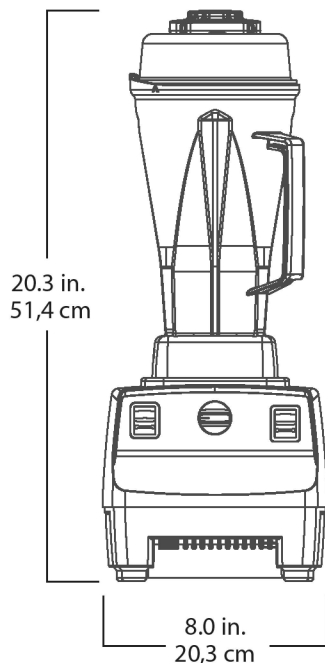
Controles intuitivos fáciles de usar.



Vaso de 2 Lts. resistente a impactos.



062827



Según Corresponda



Características técnicas:

Versatilidad para cocinas comerciales

La licuadora Vita-Prep es una herramienta confiable para cocinas comerciales. El Control de velocidad variable genera texturas precisas y reduce el tiempo de preparación, mientras que el tamper permite realizar mezclas espesas sin detener la máquina. La versátil Vita-Prep es imprescindible en cocinas dinámicas, donde la consistencia y la calidad son fundamentales.

- El diseño mejorado del motor de 2,3 HP de salida máxima ofrece potencia y durabilidad para la mejora del procesamiento y las mezclas consecutivas.
- Los controles intuitivos y robustos mejoran el agarre y reducen al mínimo el tiempo de capacitación.
- El tamper permite el control y facilita el procesamiento de ingredientes densos.

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
21.6 cm	45.7 cm	27.2 cm	5.5 Kg.	120 V.	1800 W.	11.5 Amp.

Compatibilidad con otros vasos

1195 / Vaso de 2 litros (con cuchillas y tapa)

15504 / Vaso de 1.4 litros (con cuchillas y tapa)

15652 / Vaso de 0.9 litros (con cuchillas y tapa)

- El interruptor de encendido/apagado vuelve automáticamente a la posición neutra, lo que ayuda a prevenir arranques accidentales.
- Incluye vaso transparente de 64 oz (2,0 L) resistente a impactos, completo con cuchillas y tapa

