Gama **JUNIOR**

Equipos fijos

Los trituradores de la gama Junior son ligeros y manejables. Del modelo standard al modelo Combi, son aparatos idóneos para cualquier preparación hasta 25 litros.







03

Cuchilla emulsionadora
4 aspas - Ref. 4009



01 JUNIOR Standard Monobloc	Ref. MX020	~~264~~ €

Largo total : ..... 505 mm
Largo pie triturador : ..... 225 mm
Diámetro del aparato : ..... 94 mm
Peso neto - peso con embalaje :..... 1,7 Kg / 2 Kg
Potencia max : ..... 270 W
Velocidad : ..... 11000 rpm

Cuchilla emulsionadora, 4 aspas 03	Ref. 4009	~~25~~ €
Opción velocidad variable	Ref. AC040	~~48~~ €

02 JUNIOR batidora pie fijo	Ref. FT005	~~307~~ €

Largo total : ..... 500 mm
Largo pie triturador : ..... 185 mm
Diámetro del aparato : ..... 94 mm
Peso neto - peso con embalaje :..... 1,4 Kg / 1,7 Kg
Potencia max : ..... 270 W
Velocidad : .....0 hasta 2000 rpm

Indispensable y cómodo :
Soporte mural para aparato, pie y varillas (incluído).

Ref. 089959

Ref. 0880.1

Ficha proporcionada por Tienda del Hostelero — tiendadelhostelero.com