



PROCESADOR DE VEGETALES PV-30

Los procesadores de vegetales son esenciales para el corte, picado y preparación rápida de ingredientes en entornos de alta demanda. Su diseño permite trabajar con diferentes tipos de vegetales de manera eficiente y uniforme, optimizando los tiempos de producción, reduciendo el esfuerzo manual y asegurando resultados consistentes.



Beneficios del Procesador de vegetales PV-30

- 10 tipos de corte en un solo equipo
- Incluye accesorios para múltiples aplicaciones
- Discos en acero inoxidable de alta durabilidad
- Motor confiable para trabajo profesional liviano
- Fácil limpieza y mantenimiento de componentes.
- Mayor seguridad operativa gracias al sensor magnético



¿Sabías que?

Los procesadores de vegetales no solo cortan más rápido: al realizar cortes uniformes, ayudan a que los alimentos se cocinen de manera más pareja y mantengan una presentación consistente en cada servicio.

“Más productividad y uniformidad en cada corte”



USOS COMUNES



Restaurante

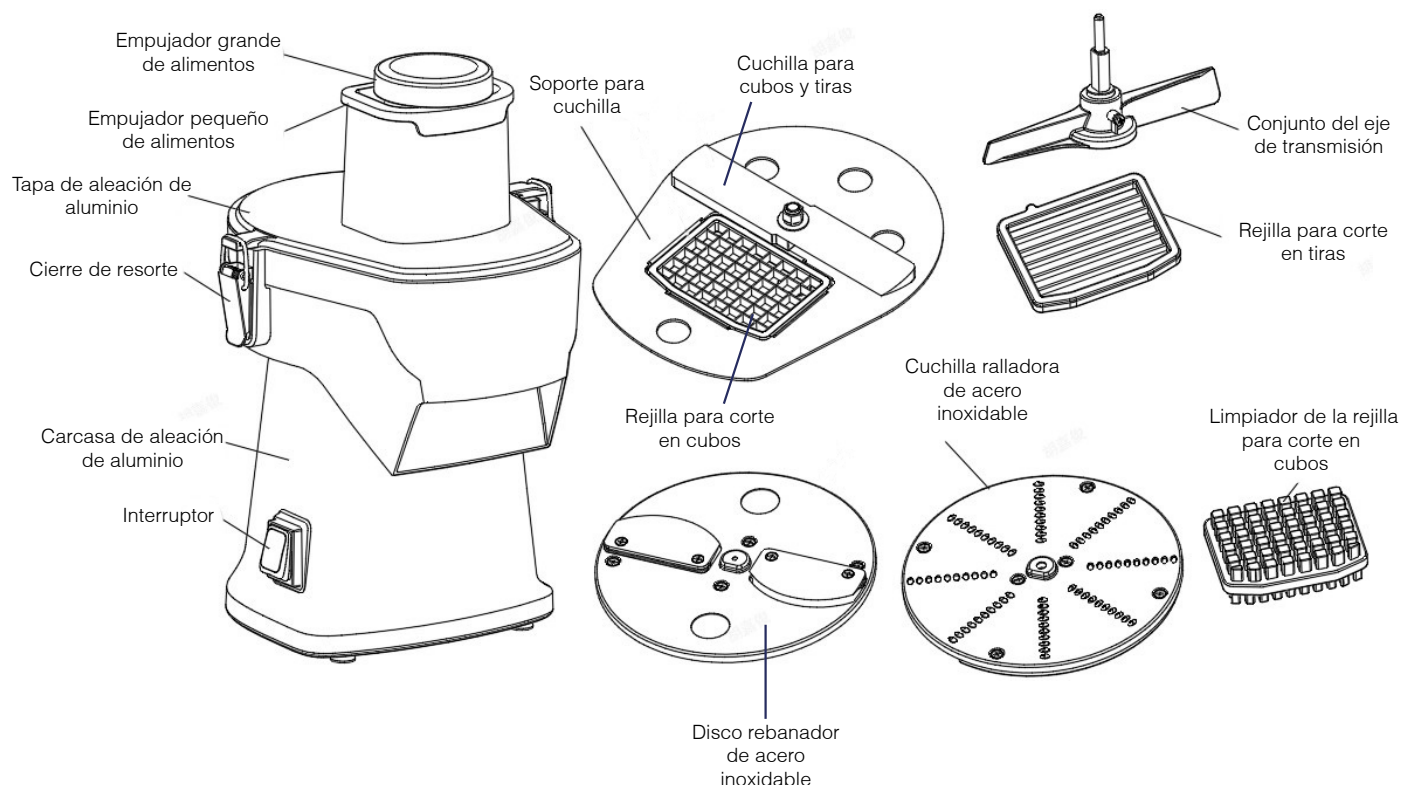


Cocinas industriales



Hoteles



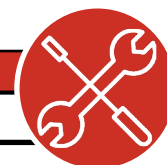


Accesorios incluidos

Disco base con soporte para plantillas, espátula expulsora, pisador redondo pequeño, pisador rectangular grande y accesorio de limpieza para pantallas cubicadoras

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	PV-30
Estructura (Material)	Aluminio anodizado
Material de discos	Acero inoxidable
Producción	30kg/h
Potencia	200 W (0,25 hp)
Voltaje	110 V
Velocidad del motor	140 RPM
Sistema de seguridad	Sensor magnético de seguridad en la tapa superior
Opciones de corte	10 opciones
Disco rallador/julianas	Ajustable de 2 a 3 mm
Disco tajador	Ajustable de 1 a 5 mm
Plantilla para cubos	8 mm y 10 mm
Plantilla para papa francesa	10 mm
Dimensiones del producto	251 mm x 247 mm x 387 mm
Peso neto	6.8 kg



Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co

