



LINEA: PROCESADOR DE VEGETALES
MODELO: HCL-300



El procesador de vegetales marca BBG modelo HCL-300 está diseñado para rebanar, rayar, picar y cubicar varios tipos de frutas, vegetales y tubérculos permitiendo procesar con rapidez sin sacrificar la presentación del producto. Tiene diseño compacto, su fabricación en aluminio anodizado facilita su limpieza, cuenta con dos conductos de alimentación que proporcionan precisión en el corte, sistema de seguridad que impide su funcionamiento con la tapa abierta. 15 discos disponibles para gran variedad de cortes.



USOS PRINCIPALES:

- Cocinas industriales
- Comedores comunitarios
- Restaurantes
- Pizzerías
- Fruterías
- Hospitales
- Comidas rapidas

BENEFICIOS:

- Ideal para espacios reducidos
- 15 discos disponibles para gran variedad de cortes.
- Compacto pero potente motor de 0,75 HP.
- Mínimo mantenimiento.
- Evita accidentes por sus sistemas de seguridad
- Fácilmente desmontable para su limpieza (sin herramientas)

CARACTERISTICAS PRINCIPALES:

CARACTERISTICAS	PROCESADOR HCL-300
FABRICACION	ALINEACION DE ALUMINIO Y MAGNESIO
POTENCIA	0.75 HP /550W
VOLTAJE	110V/60HZ
MOTOR	MONOFASICO
ACCESORIOS	INCLUYE 2 DISCOS BASICOS.
SEGURIDAD MAGNETICA EN LA TAPA:	SI
DIMENSIONES DE LA MAQUINA:	59 X 29 X 56cm
PESO	23.5Kg