

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Licuada de Baja Rotación

MODELO LQ6



USO PROFESIONAL



POTENCIA Y RENDIMIENTO EN TU COCINA

Diseñada para ofrecer un licuado eficiente, homogéneo y de alta calidad, ideal para la preparación de jugos, batidos, salsas, cremas y diversas recetas en restaurantes, bares, cafeterías y negocios gastronómicos.

Su estructura en acero y base de aluminio garantiza durabilidad, estabilidad y un rendimiento confiable en el uso diario.



Especificaciones Técnicas

Modelo	LQ6
Motor	0,5 HP
Velocidad	3455 rpm
Consumo de energía	0,37 kW/h
Voltaje / Frecuencia	220 V / 60 Hz
Vaso	Acero inoxidable 304
Gabinete	Acero
Tapa	Polietileno de alto sellado
Base	Aluminio de alta resistencia
Pies	Antideslizables
Dimensiones (L x F x Al)	23 x 23 x 68 cm
Peso	11,2 kg



VELOCIDAD ESTABLE

3455 rpm que garantizan un licuado uniforme y controlado para mejores resultados.



MOTOR EFICIENTE

Motor de 0,5 HP que brinda un rendimiento confiable y bajo consumo energético.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Vaso de acero inoxidable 304 y gabinete de acero que aseguran durabilidad e higiene.



TAPA DE ALTO SELLADO

Fabricada en polietileno de alto sellado que evita derrames y salpicaduras durante el uso.



BASE ESTABLE

Base de aluminio de alta resistencia con pies antideslizables que brindan seguridad y estabilidad en el trabajo.

Beneficios Destacados



RENDIMIENTO EFICIENTE
Procesa ingredientes con rapidez y consistencia.



MAYOR DURABILIDAD
Materiales de alta calidad que garantizan una larga vida útil del equipo.



BAJO CONSUMO
Consumo eficiente de energía para un uso económico y responsable.



VERSATILIDAD
Ideal para jugos, batidos, salsas, sopas, cremas y mucho más.



FÁCIL LIMPIEZA
Diseño práctico y materiales higiénicos que facilitan su mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación de jugos, batidos, salsas, sopas, cremas y diversas recetas en restaurantes, bares, cafeterías y negocios gastronómicos.



JUGOS



BATIDOS



SALSAS



SOPAS



CREMAS



Y MÁS

La Licuadora de Baja Rotación METVISA modelo LQ6 combina potencia, resistencia y diseño funcional para ofrecer un rendimiento confiable en cada preparación. Su estructura de acero y vaso de acero inoxidable 304, con base de aluminio de alta resistencia, aseguran durabilidad, higiene y estabilidad en el uso profesional.