

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Licuadaora Basculante con Base de Acero

MODELO LQBI19

USO PROFESIONAL

Distribuidor Autorizado:
CARDENAS



POTENCIA Y RENDIMIENTO EN TU COCINA

Diseñada para ofrecer una preparación eficiente, homogénea y de alta calidad, ideal para entornos gastronómicos profesionales.

Su construcción robusta en acero inoxidable y su diseño basculante brindan practicidad, seguridad y mayor comodidad en el trabajo diario.



Especificaciones Técnicas

Modelo	LQBI19
Motor	1 HP
Velocidad	3450 rpm
Consumo de energía	0,73 kW/h
Voltaje / Frecuencia	220 V / 60 Hz
Vaso	Acero inoxidable 304
Base	Acero inoxidable
Tapa	Polietileno de alto sellado
Pies	Antideslizables
Dimensiones (L x F x Al)	34 x 53 x 110 cm
Peso	20,6 kg



MOTOR POTENTE

Motor de 1 HP que garantiza un rendimiento confiable y eficiente.



ALTA VELOCIDAD

3450 rpm para un procesamiento rápido y homogéneo de los alimentos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Vaso de acero inoxidable 304 y base de acero inoxidable, 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

Estructura de acero inoxidable con pies antideslizantes que brindan estabilidad y seguridad en el trabajo.

Beneficios Destacados



RENDIMIENTO EFICIENTE
Prepara grandes volúmenes de alimentos con rapidez y consistencia.



MAYOR DURABILIDAD
Fabricada en acero inoxidable de alta calidad para una larga vida útil.



USO PROFESIONAL
Ideal para restaurantes, bares, cafeterías y negocios gastronómicos.



VERSATILIDAD
Perfecta para jugos, batidos, salsas, sopas, cremas y diversas preparaciones.



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 Licuadaora Basculante con Base de Acero METVISA modelo LQBI19 combina potencia, resistencia y diseño funcional para ofrecer un rendimiento superior en cada preparación. Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y un desempeño confiable, siendo la aliada perfecta para tu cocina profesional.