

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Licuada de Baja Rotación

MODELO LQL6



USO PROFESIONAL



ALTO RENDIMIENTO Y DURABILIDAD

Diseñada para el procesamiento de alimentos de manera eficiente y segura, ideal para preparaciones que requieren una mezcla homogénea y consistente.

Su estructura robusta y materiales de alta calidad garantizan un equipo duradero y confiable para cocinas industriales, restaurantes y negocios gastronómicos.



Distribuidor Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	LQL6
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	Plástico reforzado con pies antideslizantes
Dimensiones (An x Pr x Al)	23 x 23 x 68 cm
Peso	11,2 kg



VASO DE ACERO INOXIDABLE 304

Resistente, higiénico y de larga vida útil, ideal para el procesamiento de alimentos.



MOTOR DE 0,5 HP

Brinda un rendimiento eficiente para mezclas homogéneas.



VELOCIDAD DE 3455 RPM

Ideal para preparaciones que requieren mezcla uniforme y controlada.



DISEÑO SEGURO Y RESISTENTE

Gabinete de acero y base de plástico reforzado con pies antideslizantes que garantizan estabilidad y seguridad en el uso.



FÁCIL DE USAR Y LIMPIAR

Diseño práctico que facilita su operación y mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



MEZCLAS HOMOGÉNEAS
Resultados consistentes en cada preparación.



MATERIALES DURADEROS
Estructura de acero y vaso de acero inoxidable 304.



EFICIENCIA ENERGÉTICA
Bajo consumo de energía con alto rendimiento.



USO PROFESIONAL
Ideal para restaurantes, hoteles y negocios gastronómicos.



ESTABILIDAD Y SEGURIDAD
Base con pies antideslizantes para un trabajo seguro.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación de jugos, salsas, cremas, sopas, aderezos y otras mezclas que requieren una licuadora de baja rotación con gran capacidad y resistencia.



JUGOS



SALSAS



SOPAS



CREMAS



ADEREZOS



Y MÁS

La Licuadora de Baja Rotación Gastro modelo LQL6 combina potencia, resistencia y diseño funcional para ofrecer un rendimiento confiable en cada preparación.

Su estructura de acero y vaso de acero inoxidable 304 aseguran durabilidad e higiene en el uso profesional.