

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Licuada de Baja Rotación

MODELO LQL8



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 garantiza durabilidad, higiene y un rendimiento óptimo en el uso diario.



Especificaciones Técnicas

Modelo	LQL8
Motor	0,75 HP
Velocidad	3390 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 (L x F x Al)	23 x 23 x 76 cm
Peso	11,7 kg



VELOCIDAD ESTABLE

3390 rpm que garantizan un licuado uniforme y controlado para mejores resultados.



MOTOR POTENTE

Motor de 0,75 HP que brinda un rendimiento eficiente en preparaciones exigentes.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Vaso de acero inoxidable 304 y gabinete de acero que aseguran durabilidad y fácil limpieza.



TAPA DE ALTO SELLADO

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



BASE ANTIDESLIZANTE

Base de plástico reforzado con pies antideslizantes que brindan estabilidad y seguridad 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 LQL8 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.