



PROCESADOR DE VEGETALES

Rebana, Ralla y Pica, rápidamente.

**Rebana hasta
60 kg de papas
tipo a la francesa
por hora.**

*Muy útil en
Restaurantes,
Buffets,
Banquetes,
Comedores
Industriales,
Hospitales, etc.*

- * Fácil Limpieza
- * Dos diferentes tipos de empujadores.
- * Gran volumen de procesamiento con cortes de excelente presentación.
- * 12 Diferentes cortadores disponibles para una gran variedad de presentaciones

Más Información en www.sglinechef.cl
22-6213035 ~ ventas@sglinechef.cl



MODELO
PV -90



Evita accidentes por sus sistemas de seguridad

Cuenta con un alto nivel de seguridad ya que cuenta con sensores en la charola, en la tapa y en el empujador y que detienen el funcionamiento del equipo:



Al mover la Charola



Al tener levantado el empujador



O al levantar la tapa del equipo

Versátil

Incluye dos tipos de empujadores



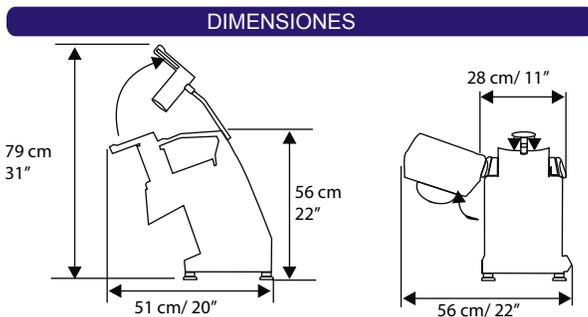
Uno para empujar productos grandes



Y el otro para productos pequeños y delgados

Facilidad en la limpieza

Los componentes principales son fácilmente desmontables para su limpieza.



Especificaciones:

Alto	790 mm (31")
Ancho	560 mm (22")
Largo	510 mm (20")
Peso neto	22 kg / 48.5 lb
Peso con empaque	25 kg / 55 lb
Potencia de motor	1/2 HP
Voltaje	110 / 220 V olts
Frecuencia	60 Hz.

Variedad de discos (opcionales)

Cuenta con discos intercambiables para obtener diferentes tipos de rallados, cortes en cuadritos en varios tamaños, bastoncillos y rebanadas de verduras suaves como el tomate y el pepino en diferentes grosores, con capacidad de rebanar hasta 70 kg de tomate por hora y rallar hasta 40 kg de queso por hora.



CU-8



CU-10



CU-20



Discos para rallar



RA-2



RA-7



Discos para corte tipo bastón



BA-8



BA-10



Discos para rebanadas de diferentes grosores



RE-2



RE-5



RE-8



RE-10



RE-14

Nota:
El equipo incluye un disco a elegir entre el RA-2 y el RE-5.

LA MEJOR OPCION

TORREY ofrece una gran cantidad de refacciones y accesorios para satisfacer las necesidades de sus clientes además este producto está garantizado y cumple con los estándares de calidad internacional.

NOM

DISTRIBUIDO POR

SG Line·Chef JSV CHILE

TODA LA INFORMACION ESTA SUJETA A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

Más Información en www.sglinechef.cl ~ 22-6213035 ~ ventas@sglinechef.cl

