

PROCESADOR-EXTRACTOR ALIMENTOS WFP16, 4QT, 2HP INDUSTRIAL

Rebane, desmenuce, haga puré, pique y más con el procesador de alimentos Waring® WFP16S de 3.8 litros de galón con cortador de tazón y batidora completamente sellado. Su policarbonato de alto impacto, transparente y resistente a los rayones le permite procesar sopas, salsas, carnes y otros ingredientes de manera segura y sin fugas. Desarrollado especialmente para el procesamiento por lotes de servicio de alimentos de alto volumen, brinda un servicio confiable y continuo día tras día.

Más de 20 opciones de procesamiento en una sola máquina

El tazón mezclador con cortador sellado LiquiLock® de 3.8 litros procesa sopas, salsas, aderezos y más

Motor comercial de 2 HP

Carcasa fundida a presión de servicio pesado

UL, ETL saneamiento



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Voltaje: 120V, 60 Hz / 6 amperios

Potencia: 2 HP

Dimensiones: 46x38x36cm.

Pies cúbicos: 2.34

ACCESORIOS INCLUIDOS

incluye 5 tipos de cuchillas para diferentes Funciones.

Incluye sistema para cortar cubitos de 9,5×9,5 mm en altos volúmenes



Prep

CARACTERÍSTICAS UNICAS

Completamente sellado para usar con líquidos: ¡ahora puede usar su procesador de alimentos para algo más que preparar alimentos secos! El policarbonato de alto impacto, prácticamente irrompible y resistente a los rayones le permite ver el interior del recipiente. Más ligero que el metal, pero construido para uso rudo. Trocea, pica, tritura, licua y más, directamente en el vaso cortador. La hoja se bloquea en su lugar sin sujetarla, para un vertido seguro.

Esta línea de procesadores de alimentos presenta el mismo rendimiento y confiabilidad en los que ha llegado a confiar en Waring® Comercial. Con más de 70 años en el negocio de servicios de alimentos comerciales, respaldado por 300 centros de servicio y una lista creciente de accesorios, Waring ofrece valor y excelentes resultados en alimentos. Junto con el estándar discos y cuchillas de procesamiento, esta línea cuenta con el nuevo sistema de sellado LiquiLock™ que retiene los líquidos en el recipiente mientras procesa y mantiene la hoja en S en el recipiente mientras se vierte. Con estos beneficios adicionales, el WFP11S tiene una versatilidad sin igual de la que ninguna cocina debería prescindir.

SEGURIDAD

Protección contra sobrecarga térmica: protege el motor contra daños por uso excesivo y cargas de servicio pesado. Cuchilla en S sellada que se traba en el recipiente: ¡vierta los líquidos, mantenga la cuchilla adentro! El sistema de sellado LiquiLock™ le permite verter los alimentos procesados fuera del recipiente para lotes mientras mantiene la cuchilla unida de manera segura.

- Sistema de interbloqueo de seguridad: la máquina no funcionará a menos que todas las piezas estén bien colocadas

Garantía

El equipo cuenta con una garantía de un año contra defectos de fabricación. Para validar la garantía el cliente debe enviar el equipo al taller de servicio de Veromatic, ubicado en Rio Segundo de Alajuela.

Taller de Servicio y Repuestos

En Veromatic contamos con taller de servicio con técnicos capacitados para la revisión y reparación de este equipo. Además mantenemos un stock permanente de sus partes y repuestos



Prep