



## Modelo PV-90

¡Olvidate de cortar manualmente!

Con el Procesador de Vegetales puedes rebanar hasta 70 kg de tomate o rallar 40 kg de queso en una hora.

No se detiene y resiste largas jornadas de trabajado sin agotarse.

- El ahorrador de tiempo un guerrero en su cocina.
- Pica, ralla y rebana.

## FICHA TÉCNICA

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

### Higiene y calidad

Está construida en aluminio anodizado y acero inoxidable muy resistente e higiénico, cuenta con una palanca para elevación que permite una fácil limpieza.

### Ahorro en tiempo y dinero

Una de las principales innovaciones de este equipo, es que posee una cuchilla de acero de alta dureza que incrementa la duración del filo y vida de la misma, sin olvidar la higiene que le proporcionará al equipo.

### Alta resistencia

Con un sistema de engranes permanentemente lubricado, es la herramienta ideal para largas jornadas de trabajo continuo.



### Sistemas de seguridad

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



### Sistema de encendido

El interruptor cuenta con una lámpara piloto que indica cuando el motor está encendido.



### Versátil

Incluye dos tipos de empujadores, uno ideal para productos grandes y anchos y otro pensado para productos pequeños y delgados.



### Conexión Recomendada 110V



### Variación de discos

Cuenta con discos intercambiables para obtener diferentes tipos de rallados, cortes en cuadros, bastocillos y rebanadas de alimentos de diferentes grosores y tamaños.

### Tipos de corte

**Combina tus discos para más cortes**



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

### Dimensiones

