



## FICHA TÉCNICA

### PROCESADOR DE VEGETALES FIMAR

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



### Descripción del Equipo

Procesador de Vegetales FIMAR

Descripción:

- Procesadora de vegetales ideal para buffets, restaurantes, casinos y hospitales.
- Calidad y resistencia. Construida en acero inoxidable AISI 430, apto para largas jornadas de trabajo.
- Boca doble para el ingreso del producto
- Dimensiones de la boca: 155x77mm. Boca ovalada, Diámetro 56mm.
- Seguridad. Micro interruptor de seguridad en la manija
- Alto volumen. Rebana frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, remolacha, mozzarella, etc.
- Fácil limpieza. Los componentes principales son fácilmente desmontables para su limpieza.
- Fabricado en Italia

Características de Procesador de Vegetales

Dimensiones (mm): 220x510x620

Potencia : 0.37 KW

Peso Neto (Kg): 22

Peso Bruto (Kg): 25

Garantía de 6 meses

**OFERTA: \$1.289.000 + IVA**

**Banco:** Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260  
**Titular:** Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9  
**Email:** contacto@camaradefrio.cl