

Centrifuga per succhi

Centrifuga per succhi professionale

Per frullare frutta e verdura, separando il succo dalla polpa, nonché per ottenere frullati per varie lavorazioni in cucina. Ideale per bar, caffetteria e ristoranti, sia per il bar che per le lavorazioni che avvengono in cucina.



LI-240: Centrifuga per succhi professionale

- Dispone di un **ampio contenitore per rifiuti** (3,25 l) che consente un uso continuo.
- Cestello dotato di lame e filtro in acciaio inox.
- Dispone di un **sistema di espulsione continua** dei rifiuti.
- **Pulsante "Turbo"**, che permette di pulire il cestello e bilanciare le possibili vibrazioni della macchina.
- Facile da usare e da pulire.
- Facilità di montaggio e smontaggio.
- Tappo superiore e coperchio del raccoglitore di rifiuti, progettato per evitare inceppamenti durante il lavoro.
- Omologazioni necessarie sia per uso domestico che industriale.

LL-60: Estrattore per succhi a bassa velocità

- **Estrazione a freddo** di succhi di frutta e verdura.
- **Mantiene intatte le vitamine** e il resto delle proprietà nutritive del cibo.
- Ideale per bar, ristoranti e locali consapevoli dei benefici dell'estrazione a freddo dei succhi.

	LI-240	LL-60
VELOCITÀ (RPM)	6300	60-70
POTENZA TOTALE	240W	240W
DIMENSIONI ESTERNE	205 x 310 x 360mm	120 x 230 x 370mm
PESO NETTO	5Kg	7.2Kg



CENTRIFUGA PER SUCCHI LI-240

Centrifuga professionale progettata per un utilizzo continuo.

Fabbricata con tecnologia svizzera, è costruita in acciaio inossidabile e ad alte prestazioni per gli utenti più esigenti.

Struttura in alluminio levigato. Cestello in acciaio/nylon

	Prezzo
5410000 Centrifuga LI-240 230/50-60/1	583€

Incluso

- Raccoglitrice di rifiuti



ESTRATTORE PER SUCCHI A BASSA VELOCITÀ LL-60

Estrattore per succhi professionale a freddo.

Con un motore a 60 - 70 giri / minuto, consente un uso continuo per 15 minuti. Realizzato con materiali privi di BPA.

	Prezzo
5410008 Estrattore per succhi a bassa velocità LL-60 230/50-60/1	408€