

MULTIPROCESSADOR WP-400

FABRICADO
NO BRASIL



FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS

1
Ano
de Garantia Total
no Equipamento
Peças e Mecânico

FICHA TÉCNICA:

O Multiprocessador de alimento WP-400 é construído com estrutura em aço inox e cabeçote em alumínio com pintura eletrostática de fácil limpeza. Ideal para ralar muçarela e queijos em geral, fatiar cebola, tomate, calabresa e outros tipos de alimentos.

Sistema de discos intercambiáveis: Possui 3 discos diferentes, com 272mm de diâmetro, em aço inox e alumínio. (Materias apropriados para uso em preparo de produtos alimentícios);

Soquetes em polietileno: impedem o contato das mãos com as lâminas e evitam acidentes de operação. Possui adaptador redutor para corte de calabresa, cebolas e tomates;

Sistema de tração: Polia e correias (triplo);

Gabinete em Inox: Qualidade e durabilidade;

Motorização: Motor elétrico 220v monofásico de 1/2 cv de 1750 RPM (baixa rotação);

Peso: 25kg;

Medidas (L/A): 690 x 370 mm;

Pés de borracha.

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br