



Extractor de zumos profesional h4950

Extractor profesional en frío de material sintético, 60 rpm, engranajes de acero y 3 filtros para zumos, leches vegetales y sorbetes.

El **extractor de zumos a baja velocidad** es una solución profesional diseñada para la extracción en frío que preserva la integridad bioquímica de frutas y verduras. Gracias a la tecnología de prensado lento, la maquinaria evita el calentamiento del producto, manteniendo inalteradas **vitaminas y propiedades nutritivas**. El corazón del equipo es un **motor de alto par** con engranajes de acero, capaz de desarrollar una fuerza de extracción constante incluso con ingredientes fibrosos o duros.

Características técnicas

- Cuerpo de la máquina en material sintético de alta resistencia
- Sistema de rotación a **60 revoluciones por minuto**
- Transmisión robusta con **engranajes de acero**
- Función **autolimpiable** integrada para ciclos de trabajo rápidos
- Equipado con 3 cestas intercambiables: orificios estrechos, orificios anchos y específico para sorbetes
- Potencia máxima: 240 W
- Alimentación eléctrica: 230 V - 50/60 Hz
- Autonomía de trabajo: máximo 30 minutos en uso continuo
- Dimensiones: 21 x 25 x h.49 cm
- Peso neto: 7 Kg
- Producción: **Made in Italy**

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Potencia** 240 W
- **Tipología** estrattore di succo
- **Garantía** 1 año



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Extractor de zumos profesional h4950

- : estrattore di succo
- : 240 W
- : 1 anno