

Procesador de Alimentos Cutter CUT4 Litros METVISA

SKU: PROC-MET-CUT4 | Categorías: Línea Complementarios, Procesadoras de alimentos



Descripción

El **Procesador de Alimentos Cutter CUT4 Litros de METVISA** está diseñado para facilitar tareas intensivas en cocinas comerciales e industriales, permitiendo **picar y moler alimentos sin necesidad de agregar líquidos**.

Gracias a su diseño robusto y su excelente rendimiento, es una herramienta imprescindible en restaurantes, hoteles, panaderías, cocinas institucionales y emprendimientos gastronómicos.

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad útil:** 4 litros
- **Dimensiones del equipo:** 50 x 23,5 x 24 cm
- **Velocidad de rotación:** 1.370 rpm
- **Potencia:** 370 W (0.37 kW/h)
- **Voltaje:** 220V / 50Hz
- **Peso neto:** 10 kg
- **Peso bruto:** 12 kg

Características Destacadas Procesador de Alimentos Cutter CUT4

- **Cuchilla de acero inoxidable:** Afilada y resistente, ideal para picar, moler o mezclar diversos ingredientes con precisión.
- **Tapa plástica transparente y resistente a golpes:** Fabricada con material no tóxico, permite observar el proceso sin interrumpirlo.
- **Agujero en la tapa:** Permite añadir ingredientes o condimentos mientras el equipo está en funcionamiento, optimizando tiempos y sabores.

- **Sistema de seguridad con cerradura lateral:** Evita derrames accidentales y mantiene el producto firme durante el uso.
- **Diseño compacto y potente:** Ideal para espacios reducidos sin sacrificar desempeño.

Usos Sugeridos

- Preparación de **pastas de ajo, salsas, aliños, masas blandas, mantequillas saborizadas y bases para hamburguesas.**
- Procesado eficiente de **vegetales, frutos secos, quesos, carnes cocidas o crudas, legumbres cocidas y más.**
- Perfecto para **cocinas profesionales, panaderías, patios de comida, comedores institucionales, food trucks o emprendimientos gourmet.**

Tips de Mantenimiento Procesador de Alimentos Cutter CUT4

- **Desconecta antes de limpiar:** Para mayor seguridad del operador.
- **Limpieza diaria recomendada:** Lava la cuba, tapa y cuchilla con agua tibia y detergente suave al finalizar cada jornada.
- **Evita utensilios metálicos o abrasivos:** para no dañar las superficies.
- **Revisa la cuchilla periódicamente:** Asegúrate de que mantenga su filo para un rendimiento óptimo.
- **Almacenamiento seguro:** Guarda en un lugar seco y libre de humedad.

Beneficios del Producto

- **Alta eficiencia en menos tiempo:** Aumenta la productividad en cocinas de alta demanda.
- **Procesado sin líquidos:** Ideal para preparaciones con consistencias espesas o densas.
- **Diseño práctico y funcional:** Combina facilidad de uso con resultados profesionales.
- **Seguridad y durabilidad:** Fabricado bajo estándares de calidad para un uso intensivo diario.

Procesador de Alimentos Cutter CUT4 litros, 1.370 rpm, 220V, cuchilla de acero, tapa transparente con apertura para condimentos.

Ideal para moler y picar sin agregar líquidos. Potencia 370 W.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|-----------------|
| Marca | METVISA |
| Dimensiones | 35 × 30 × 50 cm |
| Peso | 10 kg |

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:42