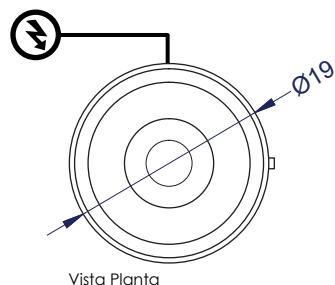
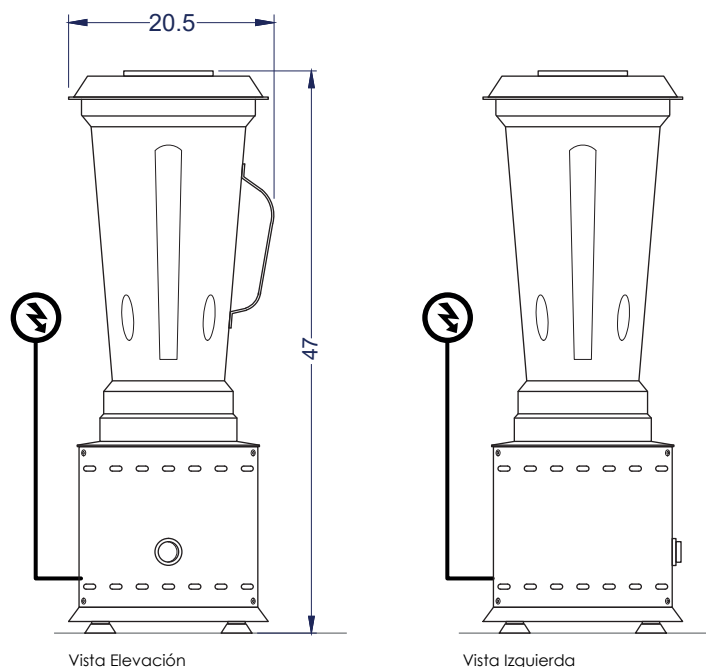


## Línea Complementarios

Licuada industrial 1.5 litros,  
de alta rotación

# LARL1.5 SLIM

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Unidad: cm

# VENTUS<sup>®</sup>

METVISA<sup>®</sup>

## Características

**Exclusivo para uso comercial/ Industrial**

- Base construida en acero inoxidable 430 de alta resistencia.
- Vaso fabricado en acero inoxidable de gran capacidad.
- Cuchillas de acero endurecido de alta resistencia ante el desgaste.
- Botón de encendido y apagado de funcionamiento independiente.
- Base con topes antideslizantes.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Licuadora no apta para picar hielo.

|                                                                                     |                             |                    |                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------------|---------------|
|  | Capacidad                   | Neta<br>1.5 litros |                         |               |
|  | Dimensiones equipo          | Ancho<br>20.5 cm   | Diámetro<br>Ø19 cm      | Alto<br>47 cm |
|  | Peso                        | Neto<br>2 kg       | Bruto<br>3 kg           |               |
|  | Especificaciones eléctricas | Potencia<br>0.8 kW | Energía<br>220V/50Hz/1F |               |
|  | Velocidad                   | 18.000 rpm         |                         |               |



# ¡ATENCIÓN!

Producto: LAR - Licuadora de Alta Rotación



- Licuadora de Alta Rotación para triturar EXCLUSIVAMENTE alimentos leves como Frutas o Pulpas congeladas, con adición OBLIGATORIA de líquido.



- Para no dañar el equipo, nunca empecé el proceso con el vaso vacío, Antes de encender la licuadora debe ser insertado líquido en la cantidad mínima de dos veces la altura de la cuchilla.



- Insertar en el vaso los alimentos precortados (cerca de 2cm cada).

Las licuadoras LAR Metvisa fueron proyectadas para preparar Jugos de Frutas o Pulpas congeladas en hasta 50 segundos, o sea, el tiempo de descanso necesario sería de 25 segundos que es el tiempo de preparar una nueva licuada.

Debido al equipo ser de Alta Rotación (20.000rpm) el TIEMPO MÁXIMO DE USO ES DE 2 MINUTOS y entre los usos, el tiempo de descanso deberá ser mitad del tiempo utilizado anteriormente.

Para su seguridad, la temperatura de los alimentos triturados no podrá ser más que 40°C.

**NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE USO, O UTILIZAR ALIMENTOS PESADOS O DENSOS ES CONSIDERADO “MALO USO” NO CUAL GENERA LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA.**



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.