

## Picadora de papas y cebollas VPPC-10 mm VENTUS

SKU: 3810 | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras | Stock: En stock



### Descripción

La Picadora de papas y cebollas VPPC-10 mm VENTUS es una herramienta indispensable en cocinas profesionales, restaurantes, locales de comida rápida y casinos que requieren rapidez, precisión y seguridad en el procesamiento de vegetales.

Su diseño compacto y robusto, sumado a la posibilidad de trabajar tanto en posición **horizontal como vertical**, ofrece gran versatilidad sin sacrificar espacio ni eficiencia.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VPPC-10 mm
- **Dimensiones:** 19,5 x 39 x 27 cm
- **Peso neto:** 2 kg
- **Material de fabricación:** Aluminio y acero inoxidable
- **Cuchillo incluido:** 10 x 10 mm (bañado en estaño para uso alimentario)
- **Opciones de cuchillo disponibles:** 8 mm, 10 mm y 12 mm
- **Consumo eléctrico:** No aplica (funcionamiento manual)

### Atributos Destacados Picadora de papas y cebollas VPPC-10 mm:

- **Alta durabilidad y resistencia:** Fabricada en aluminio y acero inoxidable, resistente a la corrosión provocada por la humedad y al uso intensivo diario.
- **Corte preciso y seguro:** Su cuchillo cuadrado bañado en estaño es libre de toxicidad, garantizando cortes seguros y alimentos inocuos.

- **Versatilidad operativa:** Su estructura permite utilizarla en **posición vertical u horizontal**, adaptándose al espacio y preferencia del operador.
- **Diseño ergonómico y funcional:** Compacta, liviana y de fácil manipulación, pensada para optimizar tiempos de preparación en ambientes de alta demanda.

#### Usos Sugeridos:

- Ideal para cortar papas fritas, cebollas, zanahorias, zapallos italianos y otros vegetales firmes.
- Recomendada para cocinas industriales, fábricas de alimentos, fast food y locales de alto tráfico que requieran cortes estandarizados y rápidos.

#### Tips de Mantenimiento Picadora de papas y cebollas VPPC-10 mm:

- Lava la estructura y el cuchillo con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Seca completamente todas las piezas antes de almacenar para evitar acumulación de humedad.
- Verifica regularmente el filo del cuchillo y reemplázalo si muestra signos de desgaste.
- Lubrica las piezas móviles con aceite apto para uso alimentario, si lo indica el fabricante.

Eficiente, resistente y de fácil operación, la **Picadora VPPC-10 mm VENTUS** es una inversión inteligente para quienes buscan calidad, higiene y rapidez en sus procesos de preparación.

Picadora de papas y cebollas VPPC-10 mm, fabricada en aluminio y acero inoxidable.

Cuchillo cuadrado de 10 mm con baño de estaño, libre de toxicidad.

Ideal para restaurantes, fast food y casinos.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	36 x 20 x 20 cm
Peso	5 kg

#### Galería de imágenes



