

Procesadora de Vegetales 5 Discos VPV65D VENTUS

SKU: 3804 | Categorías: Procesadoras de alimentos | Stock: Agotado



Descripción

La Procesadora de Vegetales 5 Discos **VPV65D de VENTUS** está diseñada para ofrecer un alto rendimiento en cocinas profesionales que requieren eficiencia, velocidad y precisión en el corte de frutas y verduras.

Gracias a su estructura **robusta en acero inoxidable**, esta máquina garantiza durabilidad, higiene y resistencia al uso intensivo.

Equipada con una **boquilla de carga y barra de presión**, permite procesar alimentos de distintos tamaños, desde pequeñas piezas hasta grandes volúmenes, adaptándose a múltiples necesidades de preparación.

Además, incorpora un **botón de seguridad** que detiene inmediatamente el corte al levantar la manilla de presión, lo que mejora la protección del operador durante el uso.

El equipo incluye **5 discos intercambiables**, que permiten realizar distintos tipos de cortes según la receta o presentación deseada.

Es importante destacar que el **disco de cubo no es apto para vegetales blandos como la cebolla**, ya que podría alterar la consistencia del corte.

Completamente **desmontable para facilitar la limpieza**, la VPV65D es también muy fácil de manipular gracias a su diseño ergonómico y **base regulable** que se adapta a distintas superficies de trabajo.

Especificaciones técnicas Procesadora de Vegetales 5 Discos:

- **Modelo:** VPV65D
- **Capacidad de procesamiento:** 120 kg/hora
- **Discos incluidos:** 5 (para diferentes tipos de corte)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones (mm):** 655 x 325 x 535

- **Peso neto/bruto:** 25 / 28 kg
- **Características de seguridad:** Botón de corte inmediato al levantar la manilla
- **Limpieza:** Totalmente desmontable
- **Base:** Regulable para estabilidad

Usos sugeridos:

- Ideal para **cocinas industriales, casinos, restaurantes, hospitales y empresas de catering** que procesan grandes volúmenes de vegetales.
- Perfecta para cortar, rebanar o rallar zanahorias, papas, zapallos italianos, manzanas y muchos otros productos de consistencia firme.

Tips de mantenimiento Procesadora de Vegetales 5 Discos:

- Limpia los discos y componentes desmontables con agua tibia y detergente neutro después de cada jornada.
- No uses esponjas abrasivas que puedan dañar las superficies de acero o las cuchillas.
- Lubrica ligeramente las partes móviles con productos aptos para uso alimentario, según indicaciones del fabricante.
- Almacena los discos correctamente para evitar deformaciones o pérdida de filo.

Con su potente capacidad de procesamiento, estructura segura y facilidad de uso, la **procesadora VPV65D VENTUS** es la aliada perfecta para negocios que requieren agilidad y uniformidad en el trabajo diario de preparación de vegetales.

Procesadora de Vegetales 5 Discos con capacidad de 120 kg/h.

Incluye 5 discos de corte, estructura de acero inoxidable, sistema de seguridad, base regulable y diseño desmontable para fácil limpieza.

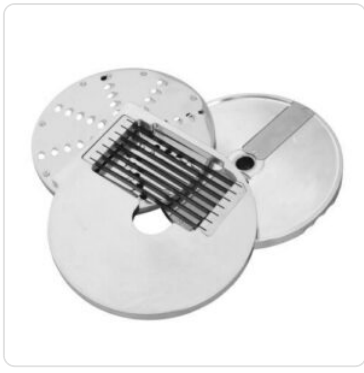
Ideal para cocinas industriales y alto volumen de trabajo.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	
Dimensiones	68 x 60 x 35 cm
Peso	28 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 01/05/2026 06:01