



potencia
eficiencia
ahorro

poder inoxidable

Licadoras



poder inoxidable

Con el paso del tiempo, el hombre se ha visto en la necesidad de crear utensilios y máquinas para facilitar la preparación de sus alimentos. Sin duda alguna, mezclar, batir y moler han sido procesos necesarios en la evolución de la gastronomía mundial. En la cocina mexicana por ejemplo, las salsas son necesarias casi para todas las regiones. Es por esto, que nos hemos esmerado en ofrecer LICUADORAS INDUSTRIALES que puedan satisfacer cualquier demanda en la cocina, además de contar con capacidades específicas de mezcla y así, adaptarnos a las necesidades de preparación y número de comensales de cada lugar en donde se procesen alimentos.

Con casi 25 años en el mercado y gracias a la preferencia de chefs y cocineros, somos el fabricante líder en el mundo de licadoras industriales. Nos sentimos muy orgullosos de ser una empresa 100% mexicana.



Modelo T 5L

La consentida del mercado por su gran capacidad.

Capacidad real (litros)	5
Capacidad de vaso (litros)	7
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3550
Peso aproximado (kg)	18 kg
Dimensiones aporx. (cm)	25 x 25 x 73 cm

Tips

Para una mejor experiencia al usar tu equipo, vierte al menos un 15% de su capacidad en litros de alguna sustancia líquida y así mantendrás perfectamente balanceada tu mezcla.



Licadoras



**Calidad Insuperable,
capacidad real de mezcla.**

Rompe olas profundo

Diseñada para eficientar la mezcla generando poderosos remolinos y evitando que el contenido salga del vaso sin broches adicionales. Fácil limpieza y óptimo funcionamiento interno.



Partes Metálicas

Garantizan la larga vida útil sin hules o plásticos en acoplamientos evitando rupturas.



Dobleces Adicionales

En la base del vaso otorgan rigidez y alta resistencia para soportar ligeros golpes accidentales.





Tapa

De fácil liberación, cubre y protege la mezcla permitiendo adicionar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.



Acoplamiento de Acero Templado

De doce lados para facilitar el embrague y evitar el desgaste.



Ventilas

Adicional a protector térmico en el motor, agregamos al diseño ventilas que retrasan el sobre calentamiento prematuro. Sólo TAPISA ofrece éste sistema.



Refacciones

Costo de mantenimiento más bajo del mercado y existencia constante de refacciones; garantiza el funcionamiento de la máquina por un tiempo más prolongado.