

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



LICUADORA
ELÉCTRICA
PE-PSM100

PEABODY

Importado por: GOLDMUND S.A.

CHILE 2575
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

ÍNDICE:

- 4 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**
- 5 SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**
 - CONOZCA SU LICUADORA**
 - PANEL DE CONTROL**
- 6 MODO DE USO**
 - PRECAUCIÓN**
- 7 FUNCIONAMIENTO**
 - RECOMENDACIONES IMPORTANTES DEL FUNCIONAMIENTO**
- 8 RECOMENDACIONES PARA PREPARAR LICUADOS**
 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**
 - PRECAUCIÓN**
- 9 RECETAS A MODO DE REFERENCIA**
- 10 ANOTACIONES**
- 11 SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADO**
- 15 GARANTÍA**
- 16 CONRATAPA**

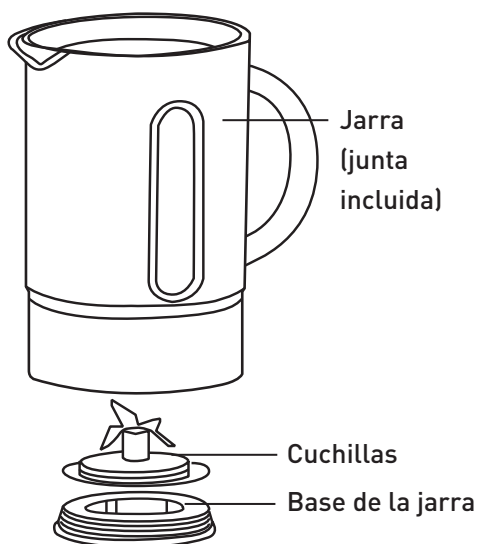
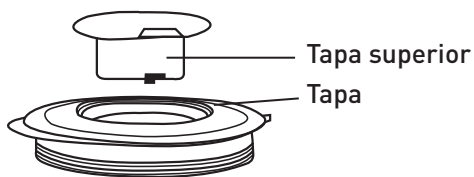
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. POR FAVOR LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PROCEDER A UTILIZAR LA UNIDAD, Y CONSERVE DICHAS INSTRUCCIONES A MODO DE REFERENCIA FUTURA

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Toda vez que utiliza esta unidad de características eléctricas, se recomienda respetar siempre las siguientes medidas de seguridad elementales:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar la unidad, verifique que la tensión indicada en el producto se corresponda con la de su localidad.
3. Evite que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes, o que cuelgue de la mesa o del lugar en el que esté apoyado.
4. No conecte la unidad si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si se detectó una deficiencia en el funcionamiento o si estuviera dañada de cualquier otra forma. Traslade la unidad al servicio técnico oficial más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
5. En caso de daño en el cable, éste debe ser reemplazado por el fabricante, el personal del servicio técnico o por personas de similares aptitudes con el propósito de evitar riesgos.
6. Se debe supervisar atentamente a los niños cuando ellos utilicen la unidad o cuando ellos estén presentes mientras esté en funcionamiento.
7. Evite el contacto con las partes en movimiento.
8. Evite introducir utensilios y sus manos en la unidad durante el proceso de licuado a fin de reducir los riesgos de lesiones severas a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un removedor, pero éste sólo debe utilizarse cuando la licuadora está detenida.
9. El uso de componentes - incluso de la jarra, la tapa de la jarra y el accesorio de las cuchillas - que no estén recomendados o vendidos por el fabricante pueden provocar ignición, descargas eléctricas o lesiones.
10. Evite utilizar la unidad para licuar sustancias duras y secas; de lo contrario, las cuchillas podrían desafilarse.
11. Desconecte la unidad cuando no se la utilice, cuando se retiren los componentes y cuando se proceda con su limpieza.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, evite colocar las cuchillas en la unidad del motor cuando la jarra no esté debidamente ajustada.
13. Este electrodoméstico no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales especiales, o que carezcan de experiencia y conocimiento, salvo en caso de que hayan recibido la capacitación o la supervisión correspondiente relativa al uso de la unidad por una persona responsable de su seguridad. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por los niños. Mantenga la unidad y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
14. No se aleje de la unidad cuando esté en funcionamiento.
15. Cuando retire la licuadora de la unidad del motor, aguarde hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
16. La licuadora debe funcionar siempre con la tapa debidamente colocada.
17. Utilice siempre la unidad en una superficie segura, nivelada y seca.
18. No coloque la unidad sobre un dispositivo a gas, eléctrico o cerca de ellos, ni en aquel lugar en donde pueda entrar en contacto con un dispositivo de calor.
19. No utilice la unidad al aire libre
20. Advertencia: evite colocar líquidos calientes o hacer funcionar la licuadora en ausencia de líquidos.
21. No utilice la unidad para otro uso que no sea para el cual fuera diseñada.
22. Desconecte la unidad del toma corriente cada vez que se aleje de ella, y antes del ensamble o retiro de componentes, y antes de proceder con su limpieza.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
CONOZCA SU LICUADORA



PANEL DE CONTROL

El visor LCD indica el tiempo total utilizado para cada valor de velocidad



MODO DE USO

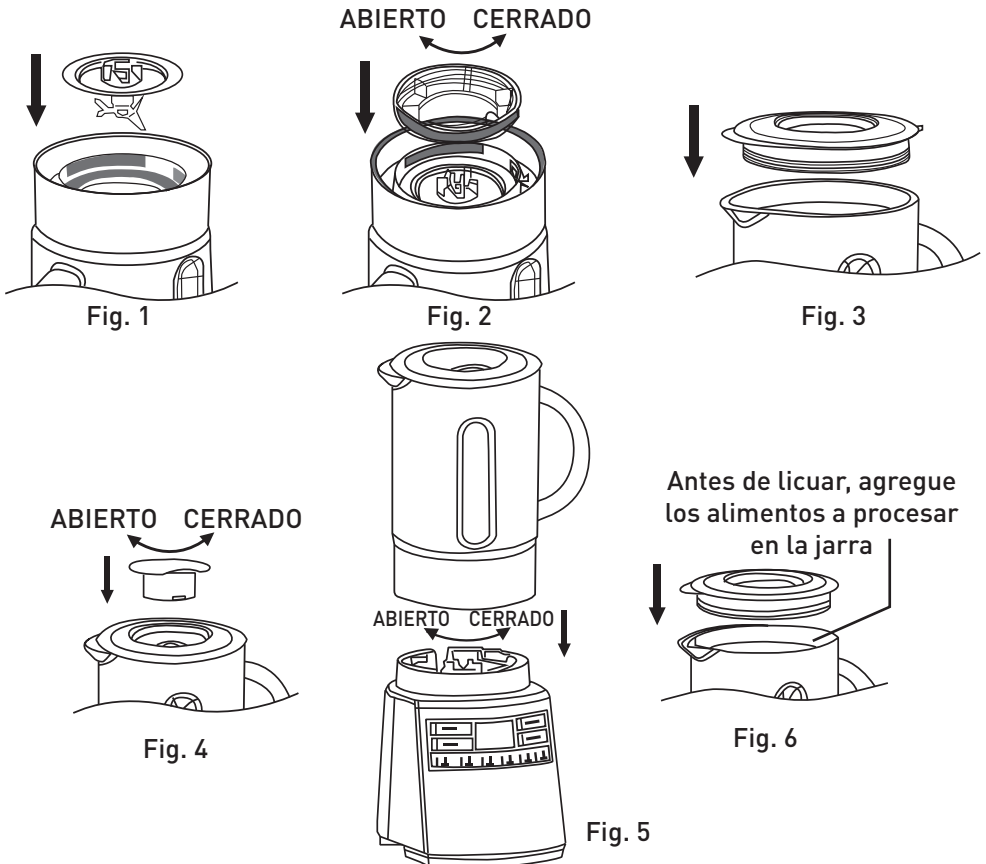
Ensamble de la jarra de la batidora

1. Antes de utilizar la unidad por primera vez, desembale la licuadora y coloque todos los componentes en una superficie horizontal.
2. La tapa superior, la tapa, la jarra, las cuchillas y la base de la jarra están ensambladas en la unidad del motor. Retire todos los componentes para proceder con el lavado, a excepción de la unidad del motor. Refiérase a la sección MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
3. Vuelva a ensamblar todos los componentes una vez que los haya lavado y secado minuciosamente.

- 1) Coloque las cuchillas en la jarra (refiérase a la Fig. 1).
- 2) Coloque la base de la jarra en las cuchillas y, sosteniendo la manija de la jarra, enrosque la base de la jarra en la parte inferior de la jarra; luego gírela en sentido anti horario hasta que quede ajustada (refiérase a la Fig. 2).
- 3) Coloque la tapa en la jarra (refiérase a la Fig.3).
- 4) Coloque la tapa superior en la tapa y ajuste en el sentido indicado en la Fig. 4.
- 5) Finalmente, coloque la jarra así ensamblada en la unidad del motor y gire en sentido horario hasta que quede ajustada (refiérase a la Fig.5).

PRECAUCIÓN

Ahora la jarra está ajustada. Evite girar la jarra cuando está ensamblada a la unidad de motor.



FUNCIONAMIENTO

Esta unidad incluye una pantalla LCD (pantalla de cristal líquido) que indica el tiempo total de funcionamiento de 2 minutos (120 s) para cada valor de velocidad seleccionado. Utilización de la licuadora:

1. Coloque los alimentos a licuar en la jarra y la tapa en dicha jarra antes de proceder con el licuado (refiérase a la Fig. 6). Verifique que la tapa superior esté colocada. Cuando proceda a triturar hielo o alimentos duros, mantenga una mano en la tapa.

Nota: La mezcla contenida en la jarra no debe exceder su capacidad máxima (1500 ml).

2. Conecte la unidad, presione la tecla ENCENDIDO; se escuchará un "beep" y la pantalla LCD se encenderá indicando "00" con la luz azul de fondo (refiérase al "PANEL DE CONTROL").

El indicador de la tecla ENCENDIDO funciona de forma intermitente y el resto de los indicadores (tres teclas) se iluminan. La función que siempre aparecerá es MEZCLAR, es decir, que el indicador MEZCLAR se iluminará.

3. Luego, presione la tecla SELECCIONAR para seleccionar la velocidad deseada: 1 - MEZCLAR, 2 - CORTAR, 3 - COMBINAR, 4 - LICUAR, 5 - PURÉ ó 6 - TRITURAR. Se enciende la luz del valor seleccionado en el panel de control y la pantalla LCD indica el tiempo total de funcionamiento de 2 minutos para cada selección.

4. Presione la tecla INICIAR / DETENER para que la unidad comience a funcionar, y dicha tecla se iluminará de forma intermitente. La tecla ENCENDIDO deja de funcionar de forma intermitente y se ilumina; la pantalla LCD indica la

cuenta regresiva.

Nota: En cualquier momento durante el funcionamiento, y si fuera necesario, usted puede presionar el botón PULSO una vez para alcanzar el valor máximo de velocidad y obtener una mezcla más homogénea. La pantalla LCD comenzará a contar el tiempo de la función pulso en segundos. Cuando haya logrado la mezcla deseada, presione nuevamente el botón PULSO para cancelar dicha función y de inmediato la unidad retornará y continuará con la operación seleccionada. Durante la función pulso, es normal que la pantalla LCD cuente el tiempo en minutos en lugar de en segundos una vez que haya finalizado 179 segundos de la función pulso.

5. Una vez finalizada la operación seleccionada, se escucharán "beeps" y la unidad se detendrá de forma automática. Es decir, la tecla ENCENDIDO volverá a funcionar de forma intermitente y la tecla INICIAR / DETENER dejará la intermitencia y se iluminará.

Nota: Si se obtiene la mezcla deseada durante el funcionamiento, usted puede presionar la tecla INICIAR / DETENER para detener la operación. La tecla ENCENDIDO volverá a funcionar de forma intermitente y la tecla INICIAR / DETENER dejará la intermitencia y se iluminará.

6. Una vez finalizado el uso de la licuadora, presione la tecla ENCENDIDO para desconectar la unidad del toma corriente.

Nota: La unidad requiere un período de descanso de, al menos, 1 minuto entre dos ciclos consecutivos.

Recomendaciones importantes del funcionamiento

- Para mezclas rápidas o delicadas, utilice la función CONTINAR. Para obtener mejores resultados al triturar hielo, utilice la función TRITURAR.
- Si quisiera agregar ingredientes cuando la licuadora está en funcionamiento, retire la tapa superior y agréguelos a través de dicha abertura (refiérase a la Fig.7).
- Para retirar la jarra de la unidad de motor, gírela en el sentido indicado en la Fig. 5. Retire la tapa antes de servir la preparación.

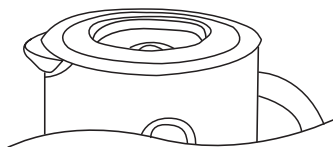


Fig. 7

Durante el funcionamiento, agregue los ingredientes a través de la cavidad de la tapa.

Recomendaciones para preparar licuados

- Para preparar licuados de frutas con frutas frescas o congeladas, pele las frutas y luego córtelas en trozos.
- Para una mejor circulación de los alimentos que se licuarán con los líquidos, vierta primero el líquido en la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Algunas de las tareas que no pueden realizarse de forma efectiva con una licuadora son: batir claras a nieve, batir crema, preparar puré de papas, amasar y exprimir jugos de frutas y vegetales.
- Se recomienda no colocar los siguientes elementos en la unidad ya que pueden ocasionar daños. Ellos son: huesos, porciones grandes de elementos sólidos, o alimentos resistentes como el nabo.
- Para triturar hielo, coloque cubos de hielo de dimensiones adecuadas. Sostenga firmemente la tapa con una mano y seleccione la función CRUSH. Si necesita incorporar más hielo, retire la tapa superior y agregue los cubos uno a uno a través de la abertura de la tapa.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La unidad no contiene partes que el usuario pueda reemplazar. El servicio técnico debe ser realizado por personal calificado.

1. Antes de proceder con la limpieza, presione la tecla INICIAR / DETENER para cancelar todas las funciones y accione la tecla ENCENDIDO para apagar la unidad. Desconecte la licuadora.
2. Lave siempre la unidad inmediatamente después de su uso para facilitar la limpieza. Evite que los alimentos se sequen dentro de la jarra ya que esto dificultará la limpieza.
3. Vierta una pequeña cantidad de agua tibia y jabón en la jarra y presione la tecla CONTINUAR una vez; luego de la limpieza, presione nuevamente la tecla CONTINUAR para detener la función y limpie la jarra.
4. Retire todos los componentes que se hayan ensamblado. Gire la jarra para retirarla de la unidad del motor, destrabe la base de la jarra de la propia jarra, retire las cuchillas y finalmente saque la tapa superior de la tapa.

5. Enjuague la tapa superior, la tapa, la jarra y la base de la jarra a mano o en el lavavajillas, luego proceda con el secado. Estos componentes son aptos para máquinas lavavajillas pero la temperatura en dichas unidades no debe exceder los 70°C.

6. Cepille las cuchillas con agua tibia y jabón; enjuague también debajo de la tapa superior. Evite tocar los filos de las cuchillas: sea cuidadoso. Evite sumergir las cuchillas en agua. Deje secar en posición invertida y mantenga estos elementos alejados de los niños.

7. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo y seque minuciosamente. Remueva las manchas resistentes con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

8. Si los líquidos se derramaron en la unidad del motor, primero desconecte la unidad y luego limpie con un paño húmedo y seque minuciosamente

PRECAUCIÓN

1) Evite sumergir la unidad del motor en líquidos para prevenir el riesgo de descarga eléctrica.

2) Evite utilizar esponjas de fregado en los componentes.

RECETAS A MODO DE REFERENCIA

Función	Alimentos	Cantidad	Operación
CONTINUAR	Migas de pan	1 rebanada, dividida en 8 partes y 1/2 taza (125 ml) de agua	pulso de 1 a 4 veces; 20 s por vez
	Queso	1 taza (250 ml) de agua y 1 pulgada (2,5 cm) de rebanadas	pulso 5 veces; 20 s por vez
MEZCLAR	Leche en polvo	1 taza (250 ml) de agua y 10 g de leche en polvo	mezcle de forma continua por 20 s
CORTAR	Carnes, alimentos deshuesados y cocidos	30 x 30 x 50 mm, 300g en total	corte de forma continua por 2 minutos
COMBINAR	Zanahoria	900 g de agua y 600 g de zanahoria cortada en trozos pequeños	combine de forma continua por 2 minutos
	Pasta de porotos de soja	750 g de agua y 750 g de porotos de soja que deben queda en remojo por 5 horas	combine de forma continua por 2 minutos
LICUAR	Mandarina	400 g no lleva agua	licue de forma continua por 2 minutos
PURÉ	Naranja	400 g, corte en 4 partes, no lleva agua	licue de forma continua por 2 minutos
TRITURAR	Yemas de huevo	6 huevos	licue de forma continua por 2 minutos
	Papas cocidas	480 g de papa cocida cortada en trozos y 20 g de aceite para ensaladas	mezcle de forma continua por 30 s
	Cubos de hielo	350 g de cubos de hielo	triture los cubos de hielo de forma automática hasta que finalice la operación

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

SERVICE CENTRAL

Tel. 4452-7773

CAPITAL FEDERAL

Centro Electrónico De Servicios

Av. Ricardo Balbín 3494
Tel. 4545-6484

Audiomax

Cárdenas 1931
15-6154-2456

GRAN BUENOS AIRES

AVELLANEDA

Su Service

Supisiche 43 (1870)
Tel. 4204-3126 / 8461

BERISSO / ENSENADA

Electrónica Bander

Calle 158 N°1071
e/12 y 13 (1923)
Tel. (0221) 461-4984

HURLINGHAM

Service Central

Manuel A Ocampo 1170
(1686)
Tel. 4452-7773

LOMAS DE ZAMORA

Croma Visión

Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950

LOMAS DEL MIRADOR

Electrónica Miranda

Larrea 2335 (1752)
Tel. 4653-0619

MORENO

Plus Service

Av. Libertador 1755 (1744)
Tel. (0237) 468-0771

QUILMES

Croma Vision

Mitre 913 (1878)
Tel. 4254-9356

SAN ANTONIO DE PADUA

Electrónica Roca

Julio A. Roca 1063 (1718)
Tel. (0220) 482-4772

SAN FERNANDO

CRL Service

Av. Pte. Perón 2102 (1646)
Tel. 4745-9834

SAN MARTÍN

Castelmezzano Service

San Lorenzo 3004 (1651)
Tel. 4713-7717

PCIA. de BUENOS AIRES

BAHÍA BLANCA

Repuestos Citta

H. Irigoyen 176 (8000)
Tel. 0291-4515010

BALCARCE

NorTv

Calle 9 N° 332 (7620)
Tel. (02266) 42-1401

CAMPANA

Emisor Electrónica

Becerra 746
(2804)
Tel. (03489) 40-2830

CHACABUCO

Centro Hogar Servicio Técnico

Solís 153 y
Juan B Alberdi
(6740)
Tel. (02352) 42-9452

DOLORES**Tauro Electrónica**

Cramer 199 (7100)
Tel. (02245) 44-4300

GRAL. MADARIAGA**Tauro Electrónica**

Cramer 199
Tel. (02257) 42-1750

JUNÍN**Centro De Servicios**

Gral Paz 433 (6000)
Tel. (0236) 4430670 /
4630670

LA PLATA**Villegas Televisión**

Calle 41 N° 1112 (1900)
Tel. (0221) 424-3192

LOBOS**Casa Castelao**

Suipacha 344 (7240)
Tel. (02227) 42-1748

MAR DE AJÓ**Tauro Electrónica**

J. Newbery 1434 (7109)
Tel. (02257) 42-1750

MAR DEL PLATA**Oscar Mayer**

Los Plátanos 636 (7600)
Tel. (0223) 480-2783

PERGAMINO**Electrónica RR**

Merced 133
(2700)
Tel. 02477-640188

SAN NICOLÁS**Elektroservice**

Av. Alberdi 1008
(2900)
Tel.(0336) 444-2827

SANTA TERESITA**Tauro Electrónica**

Av. 41 - N°688 (7109)
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL**Todosistema**

Belgrano 184 (7000)
Tel. (0249)-4426146

TRENQUE LAUQUEN**Electrónica LM**

Rivadavia 20 (6400)
Tel. (02392) 41-2347

TRES ARROYOS**Electrónica****Los Mellizos**

Belgrano 560
(7500)
Tel. (02983) 42-7369

INTERIOR DEL PAÍS**SANTA FÉ****Casilda****Electronica SP**

Urquiza 653
(2637)
(Los Quirquinchos)
Tel. (0346) 546 2014

Elortondo**Hogar Servicio SRL**

Malvinas Argentinas 737
(2732)
Tel. (03462) 470600
Int. 41

Rafaela**2D Electromecánica**

Paul Harris 860 (2300)
Tel. (03492) 42-6208

Reconquista**Radio Everest**

Habegger 1518
(3560)
Tel. (03482) 42-1523

Rosario

Seeker

Alberdi 573 (2000)
Tel. (0341) 430-6784

Rufino

Electrónica España

España 1054 (6100)
Tel. (03382) 15 45-7323

Santa Fé

Litoral Service

9 de Julio 2785 (3000)
Tel. 0342-45 20804

Venado Tuerto

Repuestos Hogar

San Martin 1060 (2600)
Tel. (03462) 42-3621

CATAMARCA

Servicio Técnico Joy

Avda. Enrique Ocampo
N°2171
Tel. (0383) 442-1584

CHACO

Resistencia

Instituto Técnico de TV

Av. Hernandarias 750
(3500)
Tel. (0362) 154 33-3798 /
435180

CHUBUT

Pto. Madryn

Fersil

San Martin 813
Tel. (0280) 447-2361

CÓRDOBA

Cosquín

Multiservice Cosquín

San Martin 1293
(5166)
Tel. (03541) 45-0222

Nueva Cordoba

Ingeniería Electrónica

Achaval Rodriguez 13
(5000)
Tel. (0351) 425-7062

Río III Tercero

Service Omega

Av. Pio X (Décimo) 365
(5000)
Tel. 03571-423330 /
413412

Río IV Cuarto

Total Service

San Luis 1275 (5800)
Tel. 0358-4621236

San Francisco

Electrónica Nivoli

Gral. Paz 115 (2400)
Tel. (03564) 43-5499

CORRIENTES

Corrientes

Electrónica Rus

Av. Artigas 1382 (3400)
Tel. (0379) 446-1099

Paso de los Libres

Teleservice Libres

Sitjá Nin 526 (2120)
Tel. (03772) 421016

ENTRE RÍOS

Concordia

Electro Service

Urdinarrain 342
(3200)
Tel. (0345) 421-4473

Gualeguaychú

E. Rivarola

Güemes 803
(2820)
(03446) 15-55-6368

Paraná

Servicio Talent

Alem 758
(3100)
Tel. (0343)422-1533

San José

Roque De La Loye

Cettour 1992 (3283)
Tel. (03447) 47-0260

LA PAMPA**Gral. Pico****Oscar Maurichau**

Calle 117 N°86 (6360)

Tel. (02302) 43-6915

MISSIONES**Puerto Rico****Casa Rodríguez**

Alte. Brown 25 (3334)

Tel. (03743) 42-0315/1318

L. N. Além**Electrónica Megatone**Combate de Obligado 247
(3315)

Tel. (03754) 42-1236

LA RIOJA**La Rioja****Ega Servicios**Av. Malvinas Argentinas
906 (5300)

Tel. (03822) 15-69-7357

MENDOZA**Mendoza****Electrónica Astesiano**

Suipacha 550 (5500)

Tel. (0261) 425-5454

San Rafael**Afe Electrónica**

Av. Alberdi 1179 (5600)

Tel. (0260) 400-9867/468-2511

NEUQUÉN**Neuquén****Gatti Electrónica S.H.**

J. A. Roca 1124

(8340)

Tel. (0299) -4434855 /
4431489**Zapala****Rubén Sosa Pagano**

Ejército Argentino 229

(8340)

Tel. (02942) 42-1980

SANTA CRUZ**Río Gallegos****Casa Magnetron**

Avellaneda 424

(9400)

Tel. (02966) 43-3394

SALTA**Rosario de la Frontera****Informáticas Click**

9 de Julio 380 (4190)

Tel. (03876) 48-3394

Salta**Leandro Service**

Espeche 151 B°

el Mirador

(4400)

Tel. (0387) 428-3428

TUCUMÁN**S. M. de Tucumán****Service RDM S.H.**

Marco Avellaneda 129

(4000)

Tel. (0381) 4213029 -
4229078**SAN JUAN****San Juan****Electrónica Navarro**Av Cordoba 848 Oeste
(5400)

Tel. (0264) -420 3347

SAN LUIS**San Luis****Electrónica Laser**

Lavalle 1498

(5700)

Tel. (0266) 442-0842

V. Mercedes**Electrónica Vargas**

Pueyrredon 1176 (5730)

Tel. (02657) 42-1934

SANTIAGO DEL ESTERO**Santiago del Estero****Ing. Raúl Barchini**

Rivadavia 833 (4200)

Tel. (0385) 4213872/
4223755

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Goldmund S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material por el tiempo de DOCE (12) MESES, contados a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza que falle en condiciones normales de uso dentro del mencionado período.

Quedan exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, quedando además anuladas ante cualquier reparación o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa. También quedan exceptuadas las provocadas por fluctuaciones en el suministro de electricidad, descargas eléctricas o atmosféricas, inundación, derrumbe o incendio.

Toda intervención del personal técnico de nuestra empresa realizada por solicitud del usuario dentro del plazo de garantía y que no sea originada por fallo o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente. Este certificado deberá ser debidamente completado con los datos requeridos y, en caso de ser necesaria una reparación, deberá presentarse junto con la factura o ticket de compra.

La empresa se compromete a tener reparado este artículo en un plazo que no excederá los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación, salvo casos de fuerza mayor o debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado. Los repuestos originales están a la venta en la dirección de Capital Federal.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

[Ver características técnicas, condiciones de uso y mantenimiento del producto en el Manual del Usuario que se adjunta]

DATOS DE LA COMPRA

Modelo: _____ Adquirido en: _____

Fecha de compra: ____ / ____ / ____ N° Factura: _____

DATOS DEL COMPRADOR

Nombre y Apellido: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

GARANTIZA: **GOLDMUND S.A.**
CHILE 2575, C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9
www.peabody.com.ar

Atención Service
(011) 4452-7773

Encuentre el lista completo de talleres
de servicio técnico y más información en
www.peabody.com.ar

**CUCHILLAS
DENTADAS
DE ACERO
INOXIDABLE
ESPECIALES PARA HIELO**



**CONTROL
ELECTRÓNICO
DE VELOCIDAD**



6

VELOCIDADES



**JARRA
DE VIDRIO**



**SOPORTA
AMPLIA GAMA DE
TEMPERATURA**

Comercializa:

GOLDMUND S.A.

CHILE 2575,
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

1,5L
DE CAPACIDAD

