



VENTUS®

## AMASADORA 20 KG VENTUS

\$781.550 Neto

- Amasadora Industrial, ideal para Pan Amasado, Masas para Pizza, etc.
- Construida en acero inoxidable con terminación de esmaltado al horno.
- Bowl de acero inoxidable reforzado.
- Sistema de transmisión a través de poleas.
- Rejilla de protección en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar y armar.
- Ejes montados en rodamientos sellados.

---

**CODIGO:** 1450

**Categorías:** [Amasadoras](#)

**Etiquetas:** [Amasador industrial](#), [Amasadora de pan](#), [Amasadora industrial](#), [Amasadoras](#), [Amasadoras industriales](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VENEAMASAD50

Consumo (W): 2.2Kw/3.0Hp

Dimensiones (mm): 890 x 540 x 940

Capacidad (Lts): 50

Peso Neto (Kg): 130



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Alimentación Eléctrica: 220v/50hz

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**