



## AMASADORA ESPIRAL 60 LTS. 2 VELOCIDADES 25 KG. ITA

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme y profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas
- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

---

**SKU:** 7240

**Categorías:** [Amasadoras](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220v/50hz

Potencia: 1500hz

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Medidas: 700x500x770mm

Peso: 77kg

Velocidad:250 r/min

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23

  
**www.lacasita.cl**