



VENTUS®

AMASADORA INDUSTRIAL 2 VELOCIDADES 1/2 QUINTAL VAM-60 PRO VENTUS

Amasadora industrial para 1/2 quintal de masa y con 2 velocidades. Ideal para reforzar tus líneas de amasado. Construida en acero inoxidable con terminaciones de esmaltado al horno. Su bowl es de acero inoxidable reforzado además de contar con una rejilla de protección, también confeccionada en acer, todo esto pensando en un producto que te acompañe en tus proyectos.

- Amasadora de dos velocidades
- Con timer de funcionamiento automático
- Monofásica
- Capacidad de harina: 25 kg
- Capacidad de masa total: 37,5 lg
- 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, con detención automática en caso de apertura.
- Fácil de limpiar y armar.
- Botón de parada de emergencia.

SKU: 6526

Categorías: [Amasadoras](#), [Amasanderías](#),
[COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Pizzerías](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VAM-60 PRO

Capacidad (Lts): 60

Cap. harina/masa (Kg): 25/37,5

Medidas (cm): 53,6x114x88,1

Peso neto (Kg): 196

Peso bruto (Kg): 218

Vel. Mezcla (RPM): 216/108

Energía (V/Hz): 220/50 monofásica

Consumo (Kw*hr/24hrs): 3,7

Medidas empaque: 63,3x129,2x98,1

Potencia (Kw): 3

Motor (HP): 4 HP

N. velocidades: 2 velocidades + reversa



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



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