



AMASADORA INDUSTRIAL 8KG. 20LTS. ECOBECK

\$596.700 Neto

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, marraquetas, hallullas, etc.
- Estructura de fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio.
- Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades y TIMER incluido
- Sistema velocidad reversa para facilitar la extracción de masa
- De fácil operación y mantención.
- Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.
- Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria.

CODIGO: 546

Categorías: [Amasadoras](#)

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Capacidad: 20Lts./8Kg.

Velocidad: 2

Motor: 1 HP

Peso: 128 Kg

Medidas: 72.5x44x86 mm

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl