



OVILLADORA DE MASA 220 V. GASTROMAQ

\$3.613.450 Neto

- La máquina ovilladora de masas 220V. es la solución perfecta para panaderías y fábricas de alimentos que requieren automatizar el proceso de bolear y formar masas de pan.
- Diseñada para manejar grandes volúmenes de masa, esta máquina eléctrica utiliza un potente motor de 220V que garantiza un rendimiento eficiente y consistente.
- Con su tecnología avanzada, es capaz de crear bolas de masa uniformes en tamaño y textura, ahorrando tiempo y esfuerzo en la producción.
- Su estructura robusta y fácil de limpiar la hace indispensable en entornos comerciales.

CODIGO: 6751

Categorías: [Lo Nuevo en La Casita,](#)
[Ovilladoras](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Modelo: FK-30

Voltaje Nominal: 220V

Potencia de Entrada: 0.75KW

Peso: 330KG

Dimensiones: 740x570x2100MM

Frecuencia: 50HZ

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl