





OVILLADORA DE MASA 220 V. **GASTROMAQ**

\$4.369.750 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 máguina 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







Modelo: FK-30

Voltaje Nominal: 220V

Potencia de Entrada: 0.75KW

Peso: 330KG

Dimensiones: 740x570x2100MM

Frecuencia: 50HZ

