



## OVILLADORA DE MASA 220 V. GASTROMAQ

- 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.

---

**CÓDIGO:** 6751

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FK-30

Voltaje Nominal: 220V

Potencia de Entrada: 0.75KW

Peso: 330KG

Dimensiones: 740x570x2100MM



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Frecuencia: 50HZ

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**