



## OVILLADORA DE MASA 220V ITA

- Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que requieren estandarizar y agilizar la preparación de masas.
- Funciona con 220V, ofreciendo un rendimiento estable y seguro en entornos comerciales.
- Capacidad de producción de **30 piezas**, lo que permite acelerar el trabajo y mantener uniformidad en cada ovillo de masa.
- Diseñada para elaborar masas de panes, empanadas, pizza y otros productos artesanales.
- Construcción resistente que asegura durabilidad y fácil mantenimiento diario.
- Operación simple para mejorar la productividad y reducir tiempo de preparación.

---

**SKU:** 6686

**Categorías:** [Ovilladoras](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220v

**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



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Potencia: 7500hz

Medidas: 400x570x1400mm

Capacidad de producción: 30pcs

Peso: 330kg

**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**