



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## OVILLADORA DE MASA SEMAUTOMÁTICA OPK-30 PARETI-KITCHENETTE

**\$3.781.550 Neto**

- La ovilladora de masa semiautomática OPK-30 Pareti-Kitchenette es un dispositivo excepcional que combina una sólida estructura de soporte con una ingeniería mecánica avanzada. Esta máquina está diseñada específicamente para la separación y formación eficiente de ovillos homogéneos en la producción de masa. La ovilladora semiautomática, parte integral de la línea Pareti-Kitchenette®, se distingue por su facilidad de manejo y su capacidad para transformar la masa en treinta ovillos perfectamente formados en cada una de sus tres bandejas.
- Incluye tres bandejas ovilleras
- Realiza treinta ovillos por bandeja
- Permite trabajar con masas de 30 a 120gr
- El tiempo estimado de operación, varía entre 13 a 15 segundos

---

**CODIGO:** 7201

**Categorías:** [Ovilladoras](#)

**Etiquetas:** [Ovilladoras](#)

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**

Sargentito Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

**www.lacasita.cl**



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## GALERÍA DE IMÁGENES



Pareti  
Kitchenette®



Pareti  
Kitchenette®

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz): 220V / 50Hz

Potencia nominal eléctrica: 0.75 KW

Medidas del producto: 55x72x135 cm.

Peso: 368 kg.

Material: Acero inoxidable y pintura epóxica

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**

Sargent Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

  
[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)