



FICHA TÉCNICA

AMASADORA 20 KILOS

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Amasadora 20 kilos Masa

ESPECIFICACIONES

Equipo ideal preparación de masas blandas para pan batido y marraquetas, su accesorio profesional tipo espiral y cortador de masa aseguran rapidez y consistencia en la preparación, aumentando la producción y seguridad al operar.

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, Marraquetas, Hallullas, Etc.
- Estructura de Fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio. Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 Velocidades Y TIMER incluido
- De fácil operación y mantención.
- Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.

Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria

- Construida en acero esmaltado al horno.
- Bowl de acero inoxidable.
- Ejes montados en rodamientos sellados.
- Transmisión a través de poleas.
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Diseño funcional fácil de limpiar y de armar.

Dimensiones (mm): 109×65×124

Volumen Bowl (lts): 50

Max de harina (Kg): 12

Potencia (Kw): 2,75

Peso Bruto (Kg): 150

Modelo RAE-50

Capacidad 50Lts./22Kg.

Motor 3 HP

Peso 240 Kg

Dimensiones mm. 109×65×124

OFERTA: \$747.815 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl