

Ficha Tecnica Pdf: Amasadora de 1 Quintal G-80 G-PANIZ



Producto: **Amasadora de 1 Quintal G-80 G-PANIZ**

Descripción: Amasadora de 1 Quintal G-80 G-PANIZ
Especial Para masas de Marraquetas, Hallullas,
Bizcochos, Empanadas Etc.

Amasadora de 1 Quintal G-80 G-PANIZ

Engranajes en acero SAE1020
Cadenas tipo ASA 60 en acero templado
Alta resistencia en ambientes de trabajo constante.
Sistema de espiral que proporciona una mayor
homogeneidad de la masa.
Capacidad: 80kg
capacidad de harina : 50 kg
Consumo: 5.15 Kw.
Peso neto: 513 Kg

Dimensiones:
Ancho: 850 mm
Profundidad: 1460 mm
Alto: 1350mm

Fabricado en Brasil

Precio: 8563025 + iva

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:

Turbus Cargo, Memphis o Lit Cargo.

Comercializadora Lagos y Valenzuela

Maquinas para el Comercio Gastronómico
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquín
Email: contacto@camaradefrio.cl
Web: www.camaradefrio.cl