

## Ficha Tecnica Pdf: Amasadora 25 kilos Masa Kitchenette

Producto: **Amasadora 25 kilos Masa Kitchenette**

Descripción: Amasadora 25 kilos Masa Kitchenette

### AMASADORAS INDUSTRIALES



Con nuestras amasadoras industriales Kitchenette® podrás facilitar el proceso de producción a gran escala, evitando la limpieza exhaustiva de trabajar en un mesón.

Al trabajar con nuestras amasadoras mejoraras la formación del gluten, debido a que con un buen amasado desarrollas de mejor manera el gluten, obteniendo un pan con mucho más volumen. Por otro lado, las masas dulces aguantarán de mejor manera la incorporación de la mantequilla, huevos y azúcar. Obteniendo en ambos casos un producto de calidad de forma sencilla y rápida.

Las amasadoras Kitchenette® poseen una estructura robusta, cuentan con una caja simple con correa bidentada. Bowl y brazo en acero inoxidable con finas terminaciones en pintura epóxica, otorgándole mayor durabilidad, haciendo que la limpieza de esta sea mucho más sencilla.

Capacidad  
60 LT / 25 Kg

Energía  
220V / 50 Hz

Potencia  
2 HP

Precio: 1069664 + 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](mailto:contacto@camaradefrio.cl)  
Web: [www.camaradefrio.cl](http://www.camaradefrio.cl)