



FICHA TÉCNICA

AMASADORA BRAESI 40 KG. 2 VEL.

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 40 kg. 2 velocidades Monofásica

AES-40

Amasadora Espiral Industrial ideal para mezcla de pan francés, pan casero, y masas en general, para comercio como panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes.

Estructura en acero con terminación en pintura epoxi.

Depósito en acero inoxidable.

Parrilla de protección.

Sistema de cambio de velocidades.

Motor monofásico de dos (2) velocidades.

Fácil uso y limpieza.

Características de Amasadora Espiral Industrial

Dimensiones (Mm): 600x1200x985

Volumen Bowl (Lts): 40

25 Kilos de harina

Potencia (Kw): 2600

Peso Neto (Kg): 182

Peso Bruto (Kg): 214

Procedencia Brasil

OFERTA: \$3.141.600 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

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

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

Email: contacto@camaradefrio.cl