



FICHA TÉCNICA

AMASADORA BRAESI 60KG. 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 60 kg. 2 velocidades Monofasica

AES-60

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 trifasico de dos (2) velocidades.

Fácil uso y limpieza.

Características de Amasadora Espiral Industrial

Dimensiones (Mm): 1082x600x1200

Volumen Bowl (Lts): 60

40 Kilos de harina

Consumo: 2.98

Potencia (Kw): 2983

Peso Neto (Kg): 205

Peso Bruto (Kg): 240

Procedencia Brasil

OFERTA: \$4.665.900 + IVA

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260
Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9
Email: contacto@camaradefrio.cl