



FICHA TÉCNICA

AMASADORA DE 1 QUINTAL G-80 G-PANIZ

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 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

OFERTA: \$8.563.025 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | Cuenta Corriente: 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9
Email: contacto@camaradefrio.cl