

## Ficha Tecnica Pdf: Amasadora Industrial 20 kilos

Producto: **Amasadora Industrial 20 kilos**

Descripción: Amasadora Industrial 20 kilos Masa



### ESPECIFICACIONES

Equipo ideal preparación de masas blandas para pan batido y marraquetas, su accesorio profesional tipo espiral y cortador de masa aseguran rapidez y consistencia en la preparación, aumentando la producción y seguridad al operar.

? Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, Marraquetas, Hallullas, Etc.

? Estructura de Fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio. Bowl y espiral de acero inoxidable.

? 1 Velocidades Y TIMER incluido

? De fácil operación y mantención.

? Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.

Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria

- Construida en acero esmaltado al horno.
- Bowl de acero inoxidable.
- Ejes montados en rodamientos sellados.
- Transmisión a través de poleas.
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Diseño funcional fácil de limpiar y de armar.

Dimensiones (mm): 890x540x940

Volumen Bowl (lts): 50

Max de harina (Kg): 20

Potencia (Kw): 2,75

Peso neto (Kg): 130

Peso Bruto (Kg): 150

Modelo RAE-50

Capacidad 50Lts./20Kg.

Motor 3 HP

Peso 240 Kg

Dimensiones mm. 109x65x124

Precio: 1018900 + 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 Joaquin  
Email: [contacto@camaradefrio.cl](mailto:contacto@camaradefrio.cl)  
Web: [www.camaradefrio.cl](http://www.camaradefrio.cl)