Ficha 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 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. 109×65×124

Valor	Monto
Valor Antes s	$1.120.790
Valor Oferta	$1.018.900
Iva	$193.591
Total	$1.212.491

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:
Turbus Cargo, Memphis, Lit Cargo, Starken, Pullman, Cruz del Sur, etc.

Equipo SuperDescuento

Maquinas para el Comercio
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin
Email: **contacto@superdescuento.cl**
Web: **www.superdescuento.cl**