

Ficha Amasadora 20 kilos



Descripción: Amasadora 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): 109×65×124

Volumen Bowl (lts): 50

Max de harina (Kg): 12

Potencia (Kw): 2,75

Peso neto (Kg): 130

Peso Bruto (Kg): 150

Modelo RAE-50

Capacidad 50Lts./22Kg.

Motor 3 HP

Peso 240 Kg

Dimensiones mm. 109×65×124

Valor	Monto
Valor Antes s	\$822.597
Valor Oferta	\$747.815
Iva	\$142.085
Total	\$889.900

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