



AMASADORA ESPIRAL 20 LTS. (8 KG.) ECOBECK

- 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 y 2 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.

SKU: 1685

Categorías: [Amasadoras Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: RAE-20

Capacidad: 20Lts./8Kg.

Velocidad: 1

Motor: 1 HP

Peso: 100 Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Medidas: 72.5x44x85 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292