



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



AMASADORA ESPIRAL 60 LTS. 2 VELOCIDADES 25 KG. ITA

CODIGO: 7240

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme y profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas
- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

Categorías: [Amasadoras Industriales](#)

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme y profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas

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



- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220v/50hz

Potencia: 1500hz

Medidas: 700x500x770mm

Peso: 77kg

Velocidad:250 r/min



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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