



AMASADORA ESPIRAL 60 LTS. 2 VELOCIDADES 25 KG. ITA

- 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

SKU: 7240

Categorías: [Amasadoras Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220v/50hz

Potencia: 1500hz



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: 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