



VENTUS®

AMASADORA INDUSTRIAL 2 VELOCIDADES 1/2 QUINTAL VAM-60 PRO VENTUS

Amasadora industrial para 1/2 quintal de masa y con 2 velocidades. Ideal para reforzar tus líneas de amasado. Construida en acero inoxidable con terminaciones de esmaltado al horno. Su bowl es de acero inoxidable reforzado además de contar con una rejilla de protección, también confeccionada en acer, todo esto pensando en un producto que te acompañe en tus proyectos.

- Amasadora de dos velocidades
- Con timer de funcionamiento automático
- Monofásica
- Capacidad de harina: 25 kg
- Capacidad de masa total: 37,5 lg
- Construida en acero inoxidable con terminación de esmaltado al horno.
- Bowl de acero inoxidable reforzado.
- Sistema de transmisión a través de poleas.
- Rejilla de protección en acero inoxidable, con detención automática en caso de apertura.
- Fácil de limpiar y armar.
- Botón de parada de emergencia.



CÓDIGO: 6526

Categorías: [Amasadoras Industriales](#),
[Amasanderías](#), [COCCION ALTA](#)
[PRODUCCION](#), [Pizzerías](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: VAM-60 PRO
Capacidad (Lts): 60
Cap. harina/masa (Kg): 25/37,5
Medidas (cm): 53,6x114x88,1
Peso neto (Kg): 196
Peso bruto (Kg): 218
Vel. Mezcla (RPM): 216/108
Energía (V/Hz): 220/50 monofásica
Consumo (Kw*hr/24hrs): 3,7
Medidas empaque: 63,3x129,2x98,1
Potencia (Kw): 3
Motor (HP): 4 HP
N. velocidades: 2 velocidades + reversa



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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