



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

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

CODIGO: 6526

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.

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

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



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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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



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



Motor (HP): 4 HP

N. velocidades: 2 velocidades + reversa

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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