



VENTUS®

AMASADORA INDUSTRIAL 20 KG VENTUS

- Amasadora Industrial, ideal para Pan Amasado, Masas para Pizza, etc.
- 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.
- Fácil de limpiar y armar.
- Ejes montados en rodamientos sellados.

CÓDIGO: 1450

Categorías: [Amasadoras Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: VENEAMASAD50

Consumo (W): 2.2Kw/3.0Hp

Dimensiones (mm): 890 x 540 x 940

Capacidad (Lts): 50

Peso Neto (Kg): 130

Alimentación Eléctrica: 220v/50hz



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