



AMASADORA INDUSTRIAL 20 KG VENTUS

CODIGO: 1450

- 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.

Categorías: Amasadoras Industriales

- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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