



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



G.PANIZ

FORMADORA DE PAN 250 MM. MONOFÁSICA G. PANIZ

CODIGO: 6465

- Para modelar panes enrollando la masa. Ideal para panaderías y establecimientos similares.
- Sistema patentado de cambio de fieltro, más rápido y económico.
- Carcasa de chapa de acero.
- Bajo nivel de ruido.
- Modelos MPS 350 con pedestal

Categorías: [Amasanderías](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Formadoras de Pan](#)

- Para modelar panes enrollando la masa. Ideal para panaderías y establecimientos similares.
- Sistema patentado de cambio de fieltro, más rápido y económico.
- Carcasa de chapa de acero.
- Bajo nivel de ruido.
- Modelos MPS 350 con pedestal

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad máxima de masa lista: panes de hasta 500 g.

Consumo monofásico: 0,35 kWh

Dimensiones: 470x400x730mm.

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



Peso: 70 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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