



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FORMADORA DE PAN 35 CM. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 7104

- La Formadora de Pan 350 Venancio, Utilizada para modelar panes de forma perfecta y uniforme, soporta bollos de masa de 80 gramos hasta 250 gramos, es ideal para Panaderías, Confiterías y similares.
- Este equipo de pie esta terminado en pintura epoxi, posee rodillos de desplazamiento y bandeja de retorno para recibir los bollos perfectamente formados. Los rodillos están hechos en cromo duro. El largo útil de los rodillos es de 35 cm.
- Marca Venancio.
- Estructura pintura epoxi.
- Rodillo de desplazamiento de lona.
- Parrilla de seguridad.
- Regulador de tamaño de masa.
- Panes de 80g a 250 g.

Categorías: [Formadoras de Pan](#)

- La Formadora de Pan 350 Venancio, Utilizada para modelar panes de forma perfecta y uniforme, soporta bollos de masa de 80 gramos hasta 250 gramos, es ideal para Panaderías, Confiterías y similares.
- Este equipo de pie esta terminado en pintura epoxi, posee rodillos de desplazamiento y bandeja de retorno para recibir los bollos perfectamente formados. Los rodillos están hechos en cromo duro. El largo útil de los rodillos es

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



de 35 cm.

- Marca Venancio.
- Estructura pintura epoxi.
- Rodillo de desplazamiento de lona.
- Parrilla de seguridad.
- Regulador de tamaño de masa.
- Panes de 80g a 250 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 1/4 HP.

Consumo: 0,245 Kw/h.

Dimensiones: (An x Prof. x Al) 52 x 68 x 119 cm.

Peso: 88 kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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