



FORMADORA DE PAN 50 CM. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 7103

- La Formadora de Pan 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 que tienen rulemanes tipo ZZ (Blindados en ambos lados). El largo útil de los rodillos es de 50 cm. Cuenta con una Parrilla de Seguridad.
- Marca Venancio
- Largo útil de rodillos: 50 cm.
- Capacidad Bollos 80 a 250 grs.
- Rodillo de desplazamiento de lona.
- Parrilla de seguridad.
- Regulador de tamaño de masa.
- Origen Brasil.

Categorías: Formadoras de Pan

- La Formadora de Pan 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 que tienen rulemanes tipo ZZ (Blindados en ambos lados). El largo útil de los rodillos es de 50 cm. Cuenta con una Parrilla de Seguridad.
- Marca Venancio
- Largo útil de rodillos: 50 cm.
- Capacidad Bollos 80 a 250 grs.
- Rodillo de desplazamiento de lona.
- Parrilla de seguridad.
- Regulador de tamaño de masa.
- Origen Brasil.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones (An x Prof. x Al) 67 x 68 x Alto 119 cm.
Potencia 1/2 HP.
Consumo 0,368 Kw/h.

GALERÍA DE IMÁGENES



