



## OVILLADORA DE MASA 220 V. GASTROMAQ

- La máquina ovilladora de masas 220V. es la solución perfecta para panaderías y fábricas de alimentos que requieren automatizar el proceso de bolear y formar masas de pan.
- Diseñada para manejar grandes volúmenes de masa, esta máquina eléctrica utiliza un potente motor de 220V que garantiza un rendimiento eficiente y consistente.
- Con su tecnología avanzada, es capaz de crear bolas de masa uniformes en tamaño y textura, ahorrando tiempo y esfuerzo en la producción.
- Su estructura robusta y fácil de limpiar la hace indispensable en entornos comerciales.

---

**CÓDIGO:** 6751

**Categorías:** [Ovilladoras](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FK-30

Voltaje Nominal: 220V



[www.comercialfranklin.cl](http://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



Potencia de Entrada: 0.75KW  
Peso: 330KG  
Dimensiones: 740x570x2100MM  
Frecuencia: 50HZ



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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