



OVILLADORA DE MASA 220 V. GASTROMAQ

CODIGO: 6751

- 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.

Categorías: Ovilladoras, PRODUCTOS 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.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: FK-30
Voltaje Nominal: 220V
Potencia de Entrada: 0.75KW
Peso: 330KG
Dimensiones: 740x570x2100MM
Frecuencia: 50HZ