



OVILLADORA DE MASA 220V ITA

CODIGO: 6686

- Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que requieren estandarizar y agilizar la preparación de masas.
- Funciona con 220V, ofreciendo un rendimiento estable y seguro en entornos comerciales.
- Capacidad de producción de **30 piezas**, lo que permite acelerar el trabajo y mantener uniformidad en cada ovillo de masa.
- Diseñada para elaborar masas de panes, empanadas, pizza y otros productos artesanales.
- Construcción resistente que asegura durabilidad y fácil mantenimiento diario.
- Operación simple para mejorar la productividad y reducir tiempo de preparación.

Categorías: Ovilladoras

- Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que requieren estandarizar y agilizar la preparación de masas.
- Funciona con 220V, ofreciendo un rendimiento estable y seguro en entornos comerciales.
- Capacidad de producción de **30 piezas**, lo que permite acelerar el trabajo y mantener uniformidad en cada ovillo de masa.



- Diseñada para elaborar masas de panes, empanadas, pizza y otros productos artesanales.
- Construcción resistente que asegura durabilidad y fácil mantenimiento diario.
- Operación simple para mejorar la productividad y reducir tiempo de preparación.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220v
Potencia: 7500hz
Medidas: 400x570x1400mm
Capacidad de producción: 30pcs
Peso: 330kg