



## OVILLADORA DE MASA 220V ITA

- 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.

---

**SKU:** 6686

**Categorías:** [Ovilladoras](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 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: 7500hz

Medidas: 400x570x1400mm

Capacidad de producción: 30pcs

Peso: 330kg



**[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