



OVILLADORA DE MASA SEMIAUTOMÁTICA OPK-30 PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 7201

- La ovilladora de masa semiautomática OPK-30 Pareti-Kitchenette es un dispositivo excepcional que combina una sólida estructura de soporte con una ingeniería mecánica avanzada. Esta máquina está diseñada específicamente para la separación y formación eficiente de ovillos homogéneos en la producción de masa. La ovilladora semiautomática, parte integral de la línea Pareti-Kitchenette®, se distingue por su facilidad de manejo y su capacidad para transformar la masa en treinta ovillos perfectamente formados en cada una de sus tres bandejas.
- Incluye tres bandejas ovilleras
- Realiza treinta ovillos por bandeja
- Permite trabajar con masas de 30 a 120gr
- El tiempo estimado de operación, varía entre 13 a 15 segundos

---

Categorías: Ovilladoras

- La ovilladora de masa semiautomática OPK-30 Pareti-Kitchenette es un dispositivo excepcional que combina una sólida estructura de soporte con una ingeniería mecánica avanzada. Esta máquina está diseñada



específicamente para la separación y formación eficiente de ovillos homogéneos en la producción de masa. La ovilladora semiautomática, parte integral de la línea Pareti-Kitchenette®, se distingue por su facilidad de manejo y su capacidad para transformar la masa en treinta ovillos perfectamente formados en cada una de sus tres bandejas.

- Incluye tres bandejas ovilleras
- Realiza treinta ovillos por bandeja
- Permite trabajar con masas de 30 a 120gr
- El tiempo estimado de operación, varía entre 13 a 15 segundos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz): 220V / 50Hz
Potencia nominal eléctrica: 0.75 KW
Medidas del producto: 55x72x135 cm.
Peso: 368 kg.
Material: Acero inoxidable y pintura epóxica

GALERÍA DE IMÁGENES



