



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



## OVILLADORA DE MASA SEMAUTOMÁTICA OPK-30 PARETI-KITCHENETTE

- 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

---

**SKU:** 7201

**Categorías:** [Ovilladoras](#)

[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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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



Pareti Kitchenette®



Pareti Kitchenette®

[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

