



Amasadora VAM-50T Ventus

Ficha Tecnica

Alto (cm): 86
Ancho (cm): 43
Fondo (cm): 72
Peso (kg): 97
Capacidad (Kg): 20
Fuerza Motor (hp): 2
Potencia Eléctrica (w): 1.5
Energia (volt / hz): 220 / 50

Descripción

Amasadora industrial para 20kg de masa. Ideal para comenzar tu emprendimiento o para reforzar tus líneas de amasado. Construida en acero inoxidable con terminaciones de esmaltado al horno. Su bowl es de acero inoxidable reforzado además de contar con una rejilla de protección, también confeccionada en acero; cuenta además, con un timer de 60 minutos, todo pensado en un producto que te acompañe en tus proyectos. Además incluye un timer de máximo 60 minutos para que tengas el total control sobre tus preparaciones!

- Construida en acero inoxidable con terminación de esmaltado al horno.
- Bowl de acero inoxidable reforzado.
- Sistema de transmisión a través de poleas.
- Rejilla de protección en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar y armar.
- Ejes montados en rodamientos sellados.
- Rejilla con detención automática en caso de apertura.
- Timer de 60 minutos.
- 20 Kilos de harina.

TECNO REBAS SPA

VENTA DE EQUIPAMIENTO COMERCIAL

IGNACIO ECHEVERRIA 8663, LA CISTERNA, SANTIAGO

TELEFONOS: 2 2800 9092 - 2 2785 2202

VENTAS@TECNOREBAS.CL

WWW.TECNOREBAS.CL

TECNO REBAS SPA

VENTA DE EQUIPAMIENTO COMERCIAL

IGNACIO ECHEVERRIA 8663, LA CISTERNA, SANTIAGO

TELEFONOS: 2 2800 9092 - 2 2785 2202

VENTAS@TECNOREBAS.CL

WWW.TECNOREBAS.CL