



MÁQUINA PARA MASA TIPO YOGGIS 6 UNIDADES GASTROMAQ

SKU: 6920

- La Máquina para Masa Tipo Yoggis de 6 Unidades es el equipo ideal para la producción rápida y uniforme de masas con forma precisa, facilitando el trabajo en panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos. Diseñada para estandarizar la producción, garantiza piezas de tamaño uniforme y una textura óptima.
- Su estructura robusta y su sistema de operación eficiente permiten un manejo sencillo y una alta productividad. Es ideal para la elaboración de yoggis y otros productos de panadería con rapidez y precisión.
- Capacidad para 6 unidades por ciclo
- Diseño resistente y fácil de limpiar
- Facilita la producción de masas uniformes
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos.

Categorías: [Maquina para Yoguis](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: KC-216

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 1.6KW

Peso : 8 KG

Dimensiones:

Alto: 24.5 cm.

Fondo: 32 cm.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl

Ancho: 38 cm.

Plancha:

Alto: 32 cm.

Ancho: 18.5 cm.



DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl