OVILLADORA DE MASA 380V GASTROMAQ

SKU: 1746

- Divisora Ovilladora semi automática.
- Divide y ovilla 30 porciones de masas iguales.
- Con placa de hierro fundido.
- Cuerpo de acero pintado epóxico.
- Tablas de moldeo.
- Consta de dispositivo de seguridad, para proteger el motor de altas temperaturas.
- Cuenta con fácil elevación de cabezal para su mejor limpieza.
- Capacidad de 1800 piezas en 1 hora/hora.
- Diseño elegante y fácil de operar.
- Monofasica 240V

Categorías: Ovilladoras de masas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de Corte: 30 y 120 gr.
Dimensiones (mm): 850x750x1500.
Potencia (W): 0,75
Peso (Kg): 340.