



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

uni
que

DIVISORA OVILLADORA

U-DO30



Permite cortar y ovillar 30 porciones iguales de masa de manera rápida, cómoda y efectiva. Gracias a su escasa mantención y rapidez de trabajo, este grupo permite optimizar la producción de panes, evitando mermas y homogeneizando la calidad del producto final.

Su rango de corte es de 30 a 100grs.

PIEZAS POR ACCIONAMIENTO	30
RANGO DE CORTE	30 A 100g
DIMENSIONES	640x540x2100mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50hz
POTENCIA ELÉCTRICA	0.75kW

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService