

## Ovilladora De Masas 30 Porciones.

SKU: AMAS-FRG-MASAS | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



### Descripción

La **ovilladora de masas 30 porciones panadería** es un equipo pensado para panaderías y pastelerías que buscan automatizar el proceso de dividir y formar bollos de masa, obteniendo porciones uniformes en tamaño y peso con mínimo esfuerzo manual.

Con capacidad para 30 porciones por ciclo, esta ovilladora estandariza el producto final, clave para la calidad visual y la experiencia del cliente. Su estructura robusta, mecanismos internos diseñados para uso intensivo y operación sencilla la hacen una inversión estratégica para locales con alta rotación.

### Ventajas

- 30 porciones por ciclo
- Porciones uniformes en peso
- Estructura reforzada
- Operación sencilla y rápida
- Uso comercial e industrial

Ideal para panaderías que venden panes, marraquetas, hallullas o bollos con alta rotación. Reduce mermas y acelera la producción. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. Cotiza online en Frignor, recibe asesoría técnica y aprovecha nuestros despachos a todo Chile con atención personalizada.

Producto de uso comercial.

Monofásica de 3 velocidades controlado electrónicamente.

Bajo consumo eléctrico.

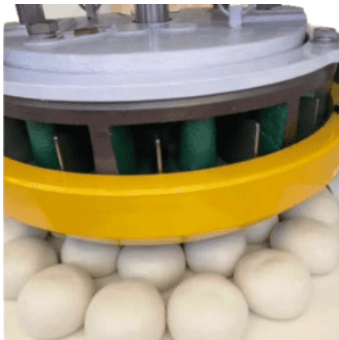
Fácil limpieza y mantención.

Ajustes manuales y de temporización, botones de interruptor de alta y baja velocidad, puede controlar el tiempo de batido a cualquier velocidad.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	60 × 50 × 70 cm
Peso	40 kg

## Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frigor.cl](mailto:contacto@frigor.cl) | [www.frigor.cl](http://www.frigor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigor.cl](http://www.frigor.cl)

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:44