

Revolvedora de Masas VR-15 Kilos VENTUS

SKU: REVO-VEN-VR15 | Categorías: Revolvedoras, Línea panadería



Descripción

La Revolvedora de Masas VR-15 Kilos VENTUS es la herramienta ideal para pequeñas y medianas producciones que exigen eficiencia, higiene y seguridad en cada preparación.

Su estructura compacta y robusta, completamente fabricada en acero inoxidable, no solo garantiza durabilidad, sino también una presentación profesional en cualquier espacio de trabajo gastronómico.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VR-15K
- **Capacidad útil / total de carga:** 12 kg / 15 kg
- **Dimensiones:** 690 x 690 x 520 mm
- **Peso Neto / Bruto:** 60 kg / 72 kg
- **Material del cuerpo y partes en contacto con alimentos:** 100% acero inoxidable
- **Sistema de mezcla:** Acción simple con función de velocidad inversa
- **Contenedor con 3 posiciones:** Revolver, cargar y descargar
- **Sistema de seguridad:** Detención automática al abrir la tapa superior

Atributos Destacados Revolvedora de Masas VR-15 Kilos:

- **Construcción higiénica y duradera:** El uso exclusivo de acero inoxidable en toda la estructura y zonas de contacto con alimentos asegura resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
- **Mezcla suave y uniforme:** Su sistema de **velocidad inversa** permite obtener masas homogéneas sin esfuerzo adicional.
- **Seguridad operativa:** Incorpora un sistema de **cierre de seguridad automático**, que detiene el equipo al levantar la tapa superior, evitando accidentes.

- **Diseño ergonómico:** El **abatimiento del contenedor en tres posiciones** facilita el proceso de producción, desde la carga hasta la descarga, mejorando la comodidad del operador.

Usos Sugeridos:

- Ideal para **panaderías, pastelerías, amasanderías, cocinas industriales y emprendimientos gastronómicos** que requieren una máquina versátil y segura.
- Perfecta para mezclar masas para pan, empanadas, galletas, bizcochos y preparaciones artesanales que demandan consistencia.

Tips de Mantenimiento Revolvedora de Masas VR-15 Kilos:

- Limpia las superficies internas y externas con un paño húmedo y detergentes suaves al finalizar la jornada.
- Verifica periódicamente el funcionamiento del sistema de seguridad y el estado de los componentes móviles.
- Lubrica las piezas indicadas en el manual del fabricante, si aplica, para mantener un desempeño fluido.
- Asegúrate de no forzar la capacidad máxima para prolongar la vida útil del motor y el mecanismo de mezcla.

Compacta, potente y segura, la **Revolvedora VENTUS VR-15K** es la solución perfecta para quienes buscan optimizar el tiempo de producción sin renunciar a la calidad y al orden en sus procesos.

Revolvedora de Masas VR-15 Kilos. Fabricada completamente en acero inoxidable, cuenta con sistema de mezcla de simple acción, velocidad inversa y cierre de seguridad automático.

Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas comerciales que buscan eficiencia, higiene y seguridad en sus procesos de amasado.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	69 × 69 × 52 cm
Peso	60 kg

Galería de imágenes

