

Revolvedora de Masas VR-25 Kilos VENTUS

SKU: REVO-VEN-VR25 | Categorías: Revolvedoras, Línea panadería



Descripción

La Revolvedora de Masas VR-25 Kilos ha sido diseñada para responder a las exigencias de la panadería y pastelería moderna, entregando eficiencia, seguridad e higiene en un solo equipo.

Su sólida estructura de acero inoxidable no solo garantiza una larga vida útil, sino que también facilita la limpieza y le otorga un acabado profesional que realza cualquier entorno de cocina o producción.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VR-25K
- **Capacidad de carga útil / total:** 22 kg / 25 kg
- **Dimensiones:** 740 x 790 x 580 mm
- **Peso Neto / Bruto:** 80 kg / 97 kg
- **Material del cuerpo y componentes en contacto con alimentos:** Acero inoxidable
- **Sistema de mezcla:** Acción simple con velocidad inversa
- **Sistema de seguridad:** Cierre automático al abrir la tapa superior
- **Contenedor con tres posiciones:** Revolver, cargar y descargar

Atributos Destacados Revolvedora de Masas VR-25 Kilos:

- **Construcción 100% en acero inoxidable:** Tanto el cuerpo como los componentes en contacto con la masa garantizan higiene absoluta y resistencia al uso intensivo.
- **Velocidad inversa integrada:** Permite una mezcla homogénea y uniforme, ideal para todo tipo de masas, desde blandas hasta más consistentes.
- **Sistema de seguridad inteligente:** El cierre de seguridad detiene automáticamente el funcionamiento al abrir la tapa superior, previniendo accidentes y garantizando tranquilidad al operador.

- **Contenedor multiángulo:** Ofrece tres posiciones operativas (revolver, cargar y descargar) que facilitan el trabajo y optimizan el flujo de producción.

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías artesanales o industriales:** Para la preparación rápida y eficiente de masas de pan, pasteles, galletas, empanadas, entre otros.
- **Cocinas institucionales, restaurantes y centros de producción alimentaria:** Ideal para aumentar la productividad manteniendo estándares de calidad e higiene.
- **Emprendimientos gastronómicos en expansión:** Excelente inversión para negocios en crecimiento que buscan equipos duraderos y seguros.

Tips de Mantenimiento Revolvedora de Masas VR-25 Kilos:

- Limpia el interior del contenedor y las superficies exteriores con un paño húmedo después de cada uso, evitando el uso de productos abrasivos.
- Verifica que el sistema de seguridad funcione correctamente antes de cada jornada de trabajo.
- Revisa periódicamente el mecanismo de mezcla y engranajes para asegurar un desempeño óptimo.
- Lubrica las piezas móviles según el manual del fabricante, si corresponde.

La **Revolvedora de Masas VENTUS VR-25K** es una aliada imprescindible para quienes valoran la productividad, la seguridad y la calidad en cada preparación. Su diseño ergonómico, su construcción robusta y su eficiencia operativa la convierten en una inversión inteligente para cualquier negocio gastronómico.

Revolvedora de Masas VR-25 Kilos. Fabricada completamente en acero inoxidable, ofrece mezcla eficiente con sistema de acción simple y velocidad inversa.

Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que buscan eficiencia, higiene y durabilidad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	79 × 74 × 58 cm
Peso	60 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 12:54