

Revolvedora de Masas VR-5 Kilos Sobremesa VENTUS

SKU: REVO-VEN-VR5 | Categorías: Revolvedoras, Línea panadería



Descripción

La Revolvedora de Masas VR-5 Kilos Sobremesa VENTUS está diseñada para quienes buscan rendimiento, higiene y eficiencia en espacios reducidos.

Su **estructura compacta y robusta**, fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, la convierte en una herramienta ideal para pequeñas panaderías, pastelerías artesanales, cocinas profesionales y emprendimientos gastronómicos.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VR-5K Sobremesa
- **Capacidad de masa:** 5 kg
- **Dimensiones del equipo:** 51 x 33 x 57 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 33 kg / 40 kg
- **Potencia Revolvedora de Masas VR-5 Kilos:** 0,65 kW
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Velocidad de rotación:** 35 rpm
- **Material del cuerpo:** Acero inoxidable
- **Aspas:** Acero inoxidable 304
- **Velocidades:** Normal y reversa
- **Contenedor:** Abatible para fácil carga y descarga
- **Base:** Patas con goma antideslizante

Atributos Destacados Revolvedora de Masas VR-5 Kilos:

- **Diseño compacto y funcional:** Su tamaño permite instalarla sobre cualquier mesón, optimizando el espacio sin comprometer capacidad ni eficiencia.

- **Alta durabilidad e higiene:** Estructura en acero inoxidable y aspas en acero 304, ideales para el contacto directo con alimentos.
- **Mezcla suave y homogénea:** Gracias a sus dos modos de giro (normal y reversa), es capaz de lograr mezclas consistentes y uniformes.
- **Manipulación segura y cómoda:** El contenedor abatible facilita la carga de ingredientes y el vaciado de la mezcla, mientras las patas con goma aseguran estabilidad durante su uso.

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías artesanales:** Ideal para preparar masas para pan, galletas, empanadas, pasteles y más.
- **Cocinas profesionales y dark kitchens:** Excelente para operaciones con espacio limitado que requieren equipos confiables.
- **Emprendimientos gastronómicos:** Su bajo consumo y facilidad de uso la hacen perfecta para negocios en crecimiento.

Tips de Mantenimiento Revolvedora de Masas VR-5 Kilos:

- Limpia el interior del contenedor y las aspas con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Asegúrate de que el contenedor esté completamente seco antes de volver a utilizar el equipo.
- Verifica periódicamente el funcionamiento del sistema de reversa y la firmeza de las patas antideslizantes.
- Lubrica las piezas móviles según las indicaciones del manual para prolongar su vida útil.

Compacta, segura y de gran desempeño, la **Revolvedora VENTUS VR-5K Sobremesa** es una excelente elección para negocios que necesitan calidad profesional en espacios reducidos, sin sacrificar higiene ni eficiencia.

Revolvedora de Masas VR-5 Kilos. Fabricada completamente en acero inoxidable con aspas en acero 304.

Incluye velocidad normal y reversa, contenedor abatible y patas antideslizantes.

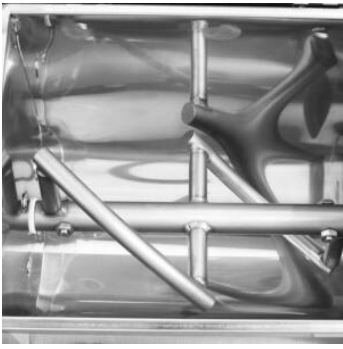
Ideal para panaderías, cocinas pequeñas y emprendimientos gastronómicos que necesitan eficiencia, higiene y facilidad de uso en espacios reducidos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	57 × 51 × 33 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 18:30