

Divisora y Bollera de Masa

DRC120C



- Ideal para panes redondos
- Construcción robusta y resistente
- Trabajo rápido y eficiente
- Materiales de primera calidad

Productos elaborados

Máquina ideal para la elaboración de productos como panes redondos, saborizados, rosetas, panes de hamburguesa, pizzetas, entre otros.

- **Eficiente y rápida al momento de producir**
- **Construída con materiales de primera calidad**
- **Cortadora y armadora de bollos**



Gusanos intercambiables	2
Opciones de bollo (gusanos)	N° 1 > 20 a 60 gramos N° 2 > 60 a 120 gramos
Producción	80 bollos por minuto
Potencia	2 motores de 1 HP
Dimensiones equipo mm	1600 x 560 x 1400 h
Peso aproximado	300 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.