

Divisora y Bollera de Masa

DRC120E



- Ideal para panes redondos
- Construcción robusta y resistente
- Trabajo rápido y eficiente
- Cuerpo en acero inoxidable

Productos elaborados

Máquina ideal para hacer bollos de todo tipo de masas: duras o blandas, saladas o dulces; y para la elaboración de panes de hamburguesa, pizzetas, panes redondos, entre otros.

- **Eficiente y rápida al momento de producir**
- **Cuerpo en acero inoxidable**



Gusanos intercambiables	3
Opciones de bollo (gusanos)	N° 1 > 20 a 40 gramos N° 2 > 40 a 80 gramos N° 3 > 80 a 120 gramos
Potencia	1 HP Trifásico
Dimensiones equipo mm	750 x 400 x 1200 h
Peso aproximado	150 kilogramos

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