

Amasadora 12 Kilos 2 velocidades FRIGONOR

SKU: 1010F | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



Descripción

La Amasadora 12 Kilos 2 velocidades, **modelo 1010F**, ha sido especialmente diseñada para cubrir las exigencias de producción en panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

Gracias a su construcción robusta, sistema de doble velocidad y bajo consumo energético, es una máquina confiable y versátil que garantiza un amasado uniforme, potente y eficiente en cada uso.

Características Destacadas

- **Uso Comercial Intensivo:** Diseñada para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos que trabajan con volúmenes medios de masa de manera constante.
- **Control Electrónico de Velocidades:** Sistema monofásico con **dos velocidades ajustables (alta y baja)** que permite trabajar diversos tipos de masa según su densidad o receta.
- **Consumo Eficiente:** Solo **1 kW/h**, lo que asegura un funcionamiento económico y sostenible durante largas jornadas laborales.
- **Diseño Robusto y Funcional:** Fabricada para soportar el uso intensivo con fácil acceso a sus componentes, lo que permite una limpieza rápida y mantenimiento práctico.
- **Controles Manuales y Temporizador:** Integra un sistema de temporización que permite ajustar con precisión el tiempo y la velocidad de cada ciclo de amasado.

Especificaciones Técnicas Amasadora 12 Kilos 2 velocidades

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 1010F
- **Capacidad de masa:** Hasta 12 kg

- **Volumen del tazón:** 30 litros
- **Velocidad del bowl:** 12,5 – 25 r/min
- **Velocidad de mezcla:** 125 – 250 r/min
- **Consumo eléctrico:** 1 kW/h
- **Alimentación:** Monofásica (220V / 50 Hz)
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 55 cm
 - Profundidad: 77 cm
 - Alto: 85 cm
- **Peso:**
 - Neto: 87 kg
 - Bruto: 95 kg

Usos Sugeridos Amasadora 12 Kilos 2 velocidades

- **Preparación de masas para:** pan artesanal, pizzas, bollos, pasteles, bizcochos, galletas y más.
- Perfecta para:
 - **Panaderías pequeñas y medianas**
 - **Pastelerías artesanales**
 - **Cocinas de hoteles o cafeterías con producción interna**

Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lavar el tazón y componentes externos con un paño húmedo y detergente neutro.
- **Chequeo Mensual:** Verificar los controles electrónicos y botones de encendido/velocidad.
- **Lubricación Preventiva:** Aplicar lubricante a partes móviles según instrucciones del fabricante.
- **Evitar Sobrecargas:** No superar los 12 kg de masa para proteger el motor y extender la vida útil.
- **Revisión Técnica Anual:** Recomendado realizar una inspección con técnico especializado una vez al año.

Beneficios Adicionales Amasadora 12 Kilos 2 velocidades

- Proporciona **mezclas homogéneas** y resultados consistentes lote tras lote.
- Diseño compacto, ideal para espacios limitados sin sacrificar rendimiento.
- **Construcción resistente** que soporta uso intensivo diario.
- **Respaldo de calidad FRIGONOR**, marca líder en soluciones para la industria gastronómica chilena.

Esta **Amasadora** es la elección perfecta para quienes buscan **eficiencia, durabilidad y precisión** en sus procesos de producción de masas.

Una máquina confiable y potente que se adapta al ritmo exigente de la cocina profesional.

Amasadora 12 Kilos 2 velocidades (125–250 r/min), temporizador y bajo consumo (1 kW/h).

Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

Robusta, compacta y fácil de limpiar, con alto rendimiento y eficiencia constante.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	83 x 50 x 97 cm

Característica	Detalle
Peso	137 kg

Galería de imágenes

