

Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades FRIGONOR

SKU: 1009F | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



Descripción

La Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades **FRIGONOR** está diseñada para responder a las exigencias de producción intensiva en panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

Gracias a su estructura robusta, su sistema de dos velocidades y su bajo consumo energético, esta máquina garantiza una operación continua, eficiente y duradera, ideal para quienes buscan alto rendimiento y calidad constante en sus masas.

Características Destacadas Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades

- Alta Capacidad de Producción:** Con una capacidad de **20 kg de masa o 50 litros**, es perfecta para preparar grandes volúmenes de masa de forma eficiente y homogénea.
- Velocidades Dobles:** Control electrónico de **2 velocidades** ajustables manualmente:
 - Bowl: **12,5 – 25 r/min**
 - Mezclador: **125 – 250 r/min**Estas opciones permiten adaptar el ritmo de amasado a distintos tipos de preparación.
- Consumo Eficiente:** Bajo consumo energético de solo **2,2 kW/h**, ideal para operaciones prolongadas con bajo costo eléctrico.
- Temporizador Incorporado:** Permite configurar el tiempo de amasado para lograr resultados precisos y consistentes.
- Diseño Robusto:** Estructura metálica resistente y estable, fabricada con materiales de alta calidad para un uso intensivo y prolongado.
- Fácil Limpieza:** Acceso sencillo a sus componentes, permitiendo una limpieza rápida, segura y eficiente.

Especificaciones Técnicas Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades

- Marca:** FRIGONOR

- **Modelo:** Amasadora 20 Kg
- **Capacidad:** 20 kg de masa / 50 litros
- **Velocidades de trabajo:**
 - Bowl: 12,5 – 25 r/min
 - Mezclador: 125 – 250 r/min
- **Consumo Eléctrico:** 2,2 kW/h
- **Alimentación:** Monofásica, 220V – 50 Hz
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 53 cm
 - Profundidad: 88 cm
 - Alto: 92 cm
- **Peso Neto:** 178 kg

Usos Principales Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades

- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para preparar masas de pan, pizza, bollos, bizcochos y otros productos de pastelería.
- **Restaurantes y cocinas industriales:** Perfecta para operaciones que requieren producción continua y de alta calidad.
- **Negocios artesanales:** Asegura uniformidad y eficiencia en cada preparación, optimizando los tiempos y resultados.

Mantenimiento y Cuidados

- **Limpieza Regular:** Lavar después de cada jornada de uso con agua tibia y detergente neutro. Secar completamente antes de volver a usar.
- **Lubricación:** Aplicar lubricante en las piezas móviles según las indicaciones del fabricante.
- **Revisión Periódica:** Verificar el buen estado de los componentes mecánicos y eléctricos para evitar desgastes o fallos.
- **Instalación Segura:** Colocar en un espacio nivelado, seco y ventilado para garantizar estabilidad y durabilidad.

Beneficios Adicionales Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades

- **Eficiencia Operativa:** Reduce tiempos de trabajo, mejora la consistencia del producto final y optimiza los recursos humanos.
- **Versatilidad de Preparación:** Se adapta a múltiples recetas y texturas gracias a su temporizador y control de velocidades.
- **Ahorro Energético:** Bajo consumo eléctrico frente a su alta capacidad de trabajo.
- **Respaldo FRIGONOR:** Equipos pensados para la industria gastronómica chilena, con servicio técnico y garantía local.

Con esta **Amasadora FRIGONOR**, tu producción alcanzará un nuevo nivel de eficiencia, consistencia y profesionalismo. Ideal para quienes necesitan resultados impecables en cada lote de masa. ¡Confía en FRIGONOR y maximiza el rendimiento de tu cocina profesional!

Amasadora 20 Kilos 2 Velocidades, ideal para panaderías y cocinas profesionales.

Cuenta con temporizador, bajo consumo (2,2 kW/h) y capacidad de 50 litros.

Robusta, eficiente y fácil de limpiar. Perfecta para masas de pan, pizza y repostería.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	76 x 46 x 89 cm
Peso	115 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:48