

## Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR

SKU: 1102 | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



### Descripción

La Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR ha sido diseñada para cumplir con los estándares más exigentes de la industria gastronómica.

Ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías y cocinas profesionales, este modelo ofrece un rendimiento superior, eficiencia energética y facilidad de operación.

Su robusta estructura y controles intuitivos permiten una operación continua y segura, incluso en entornos de alta demanda.

### Características Destacadas

- Uso Comercial de Alto Rendimiento:** Diseñada para negocios que requieren una máquina confiable y potente para la producción constante de masas de alta calidad.
- Control Electrónico de Velocidades:** Equipada con **dos velocidades (alta y baja)** para adaptarse a diferentes tipos de mezclas y texturas, optimizando cada receta.
- Consumo Energético Eficiente:** Bajo consumo de **1,5 kW/h**, ideal para operaciones prolongadas sin elevar los costos eléctricos.
- Diseño Funcional y Práctico:** Permite **fácil limpieza y mantenimiento**, reduciendo tiempos de inactividad y asegurando una operación higiénica.
- Controles Manuales y Temporizador:** Botonera con funciones de alta y baja velocidad más **temporizador ajustable**, lo que brinda control total sobre el proceso de amasado.

### Especificaciones Técnicas Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR

- Marca:** FRIGONOR
- Modelo:** Cód. 1102

- **Capacidad del tazón:** 30 litros
- **Capacidad de masa:** Hasta 12 kg
- **Tiempo de mezcla:** 12 a 18 minutos (según tipo de masa)
- **Velocidad de mezcla:** 250 r/min
- **Consumo eléctrico:** 1,5 kW/h
- **Alimentación:** Monofásica, 220V / 50 Hz
- **Dimensiones:**
  - Ancho: 55 cm
  - Profundidad: 85 cm
  - Alto: 77 cm
- **Peso:**
  - Neto: 87 kg
  - Bruto: 92,5 kg

### Usos Sugeridos Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR

- **Masas de pan, pizza, bollería, galletas, pasteles y más.**
- Ideal para:
  - Panaderías artesanales
  - Pastelerías medianas
  - Pizzerías o cocinas que elaboran productos horneados de manera regular

### Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpiar el bowl y las superficies con paño húmedo y detergente suave tras cada uso.
- **Chequeo Mensual:** Verificar estado de controles y funcionamiento del sistema electrónico.
- **Lubricación Preventiva:** Aplicar lubricante en engranajes y partes móviles según lo especificado por el fabricante.
- **Inspección Técnica Anual:** Recomendable una revisión general por personal técnico especializado.
- **Evitar Sobrecarga:** No superar los 12 kg de masa para proteger el motor y asegurar un funcionamiento óptimo.

### Beneficios Adicionales Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR

- **Amasado homogéneo**, ideal para una producción consistente.
- **Diseño compacto y resistente**, ocupa poco espacio sin sacrificar capacidad.
- **Construcción duradera**, pensada para uso intensivo y prolongado.
- **Respaldo de la marca FRIGONOR**, especialista en soluciones para la industria gastronómica.

Esta **Amasadora FRIGONOR – Modelo Cód. 1102** es la combinación perfecta de eficiencia, control y durabilidad.

Si tu negocio necesita un equipo confiable para producción constante y profesional, esta amasadora es sin duda una inversión segura y productiva.

Amasadora Industrial 12 Kilos FRIGONOR, con tazón de 30L y 2 velocidades.

Bajo consumo (1,5 kW/h), temporizador, controles manuales y diseño compacto.

Ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías que buscan eficiencia, potencia y facilidad de uso diario.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR

Característica	Detalle
Dimensiones	83 x 50 x 97 cm
Peso	137 kg

## Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 07:43