

Amasadora Industrial 20 Kg Timer VAM-50T VENTUS

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



Descripción

La **Amasadora Industrial 20 Kg Timer** es la herramienta perfecta para negocios que buscan optimizar su proceso de amasado con un equipo robusto, eficiente y seguro.

Gracias a su capacidad de hasta 20 kg de masa y su sistema de transmisión confiable, **se garantiza** una producción uniforme y de alta calidad.

Además, su estructura en acero inoxidable y sus sistemas de seguridad avanzados la convierten en una opción ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías y cocinas industriales.

Características Destacadas Amasadora Industrial 20 Kg Timer

Capacidad y Rendimiento para Producción Comercial:

- **Capacidad de amasado de hasta 20 kg**, permitiendo preparar grandes volúmenes con facilidad.
- **Capacidad máxima de 13 kg de harina**, asegurando mezclas consistentes y homogéneas.
- **Volumen del bowl de 30 litros**, ideal para operaciones comerciales con alta demanda.

Construcción Robusta y Funcional para Mayor Durabilidad:

- **Estructura fabricada en acero inoxidable con terminaciones esmaltadas al horno**, garantizando resistencia al uso intensivo y fácil limpieza.
- **Bowl de acero inoxidable reforzado**, diseñado para soportar el uso continuo en entornos comerciales exigentes.

Máxima Seguridad y Control en Cada Preparación:

- **Rejilla de protección en acero inoxidable**, con **sistema de detención automática** que detiene la máquina si se abre la rejilla.
- **Timer ajustable de hasta 60 minutos**, permitiendo programar el tiempo exacto de amasado para cada receta.

Sistema de Transmisión Eficiente para un Desempeño Óptimo:

- **Transmisión a través de poleas**, asegurando un funcionamiento estable y prolongando la vida útil del equipo.
- **Ejes montados en rodamientos sellados**, lo que mejora la eficiencia y reduce el desgaste por fricción.

Versatilidad y Adaptabilidad para Diferentes Tipos de Masa:

- **Operación con una velocidad más función de reversa**, adaptándose a distintos tipos de amasado y facilitando la manipulación de la mezcla.

Especificaciones Técnicas Amasadora Industrial 20 Kg Timer

- **Capacidad de Masa:** 20 kg
- **Capacidad de Harina:** 13 kg
- **Volumen del Bowl:** 30 litros
- **Potencia:** 1,5 kW
- **Motor:** 2 HP
- **Velocidades:** 1 velocidad + reversa
- **Dimensiones:**
 - **Ancho:** 725 mm
 - **Profundidad:** 432 mm
 - **Alto:** 886 mm
- **Peso Neto:** 97 kg

Usos Sugeridos

Debido a su potencia y diseño funcional, esta **amasadora industrial de 20 kg** es ideal para:

Panaderías y pastelerías: Por ejemplo, permite la preparación de masas para pan, bizcochos y repostería con un acabado uniforme.

Restaurantes y pizzerías: Además, su capacidad y fuerza la hacen ideal para bases de pizza y otras masas ligeras.

Producción comercial: Por lo tanto, es una excelente opción para negocios que buscan mejorar su capacidad de producción con un equipo confiable y duradero.

Sugerencias de Mantenimiento Amasadora Industrial 20 Kg Timer

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza regular: Con el fin de evitar acumulaciones de residuos, limpiar el bowl, la rejilla de protección y las superficies externas con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.

Revisión de componentes: Para asegurar un funcionamiento eficiente, inspeccionar periódicamente las poleas, los ejes y los rodamientos sellados.

Cuidado del timer: Para mantener un control preciso en cada preparación, verificar regularmente que el temporizador funcione correctamente.

Lubricación de piezas móviles: Debido a la constante fricción, aplicar lubricante en las partes recomendadas por el fabricante para evitar el desgaste prematuro.

Evitar sobrecarga: Para prolongar la vida útil del equipo, no exceder la capacidad máxima de 20 kg de masa.

Beneficios Adicionales

Fácil de operar, con un diseño intuitivo y controles simples para un uso eficiente.

Máxima seguridad en cada uso, con rejilla protectora y sistema de detención automática.

Estructura robusta y confiable, ideal para negocios con alta demanda de producción.

Versatilidad en diferentes preparaciones, adaptándose a diversos tipos de masa con su sistema de reversa.

En conclusión, la **Amasadora Industrial 20 Kg Timer** es una inversión clave para negocios que buscan optimizar su proceso de amasado con un equipo potente, seguro y duradero.

Gracias a su construcción en acero inoxidable, su sistema de transmisión eficiente y su capacidad de producción, **este equipo se convierte en** una herramienta imprescindible en panaderías, pastelerías y cocinas industriales.

Así que, si necesitas una amasadora confiable, de alto rendimiento y fácil de operar, ¡esta es la opción perfecta para tu negocio!



Amasadora Industrial 20 Kg Timer es ideal para panaderías y restaurantes que buscan eficiencia y seguridad.

Con capacidad de 20 kg de masa y bowl de acero inoxidable, ofrece transmisión por poleas, timer ajustable y sistema de seguridad con detención automática.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 50 x 95 cm
Peso	120 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 19/02/2026 01:51