

Amasadora Industrial 20 Kilos FRIGONOR

SKU: 1103 | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



Descripción

La Amasadora Industrial 20 Kilos ha sido especialmente diseñada para responder a las exigencias de producción intensiva en panaderías, pastelerías, pizzerías y cocinas profesionales.

Su diseño robusto, combinado con un control electrónico preciso de velocidades y una excelente eficiencia energética, la convierten en un aliado indispensable para negocios que buscan rendimiento, durabilidad y resultados consistentes.

Características Destacadas Amasadora Industrial 20 Kilos

- **Uso Comercial Intensivo:** Ideal para establecimientos que requieren procesamiento continuo de grandes volúmenes de masa con resultados homogéneos.
- **Control Electrónico de Velocidades:** Sistema **monofásico con dos velocidades ajustables** (alta y baja), que permite adaptar el amasado a diferentes tipos de recetas.
- **Ahorro Energético:** Bajo consumo de **2,2 kW/h**, lo que representa una gran ventaja en términos de eficiencia operativa y costos reducidos a largo plazo.
- **Diseño Práctico y Funcional:** Fácil de limpiar y mantener, facilitando la higiene en entornos donde la limpieza rápida es esencial.
- **Temporizador Integrado:** Permite configurar el tiempo de operación para cada mezcla, brindando mayor control y precisión en la preparación.

Especificaciones Técnicas Amasadora Industrial 20 Kilos

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 1103
- **Capacidad de masa:** Hasta 20 kg

- **Volumen del bowl:** 50 litros
- **Tiempo de mezcla:** Entre 12 y 18 minutos
- **Velocidad de mezcla:** 250 r/min
- **Consumo eléctrico:** 2,2 kW/h – Monofásica (220V / 50 Hz)
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 53 cm
 - Profundidad: 88 cm
 - Alto: 92 cm
- **Peso:**
 - Neto: 150 kg
 - Bruto: 162,5 kg

Usos Sugeridos Amasadora Industrial 20 Kilos

- **Panaderías y pastelerías:** Perfecta para preparar masas para pan tradicional, bollería, bizcochos, y productos de repostería.
- **Pizzerías:** Ideal para la preparación de bases de pizza en grandes cantidades.
- **Cocinas industriales y hoteles:** Optimiza la producción de alimentos en entornos de alta demanda.

Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpiar el tazón y la estructura externa después de cada uso con paño húmedo y detergente suave.
- **Revisión de Controles:** Inspeccionar botones y sistema electrónico mensualmente para garantizar su correcto funcionamiento.
- **Lubricación Preventiva:** Aplicar lubricante en las partes móviles según las recomendaciones del fabricante para prolongar su vida útil.
- **Chequeo Anual Profesional:** Realizar una revisión completa anual para detectar posibles desgastes o ajustes necesarios.
- **Carga Controlada:** No sobrepasar los 20 kg de masa para evitar daños en el motor o pérdida de eficiencia.

Beneficios Adicionales Amasadora Industrial 20 Kilos

- **Máxima productividad:** Permite producir grandes cantidades de masa de forma continua y con excelente uniformidad.
- **Construcción duradera:** Materiales resistentes que soportan el uso intensivo diario.
- **Fácil operación:** Controles manuales sencillos e intuitivos.
- **Respaldo FRIGONOR:** Garantía de calidad en equipamiento gastronómico, con servicio técnico y soporte local en Chile.

Esta **Amasadora** es la opción ideal para negocios que necesitan una máquina confiable, potente y diseñada para rendir día tras día. Si buscas **rendimiento, precisión y durabilidad**, FRIGONOR es tu mejor aliado en la cocina profesional.

Amasadora Industrial 20 Kilos. Capacidad de 50 L, 2 velocidades, temporizador y bajo consumo (2,2 kW/h).

Ideal para panaderías, pizzerías y pastelerías que requieren alta producción.

Robusta, precisa y fácil de limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	76 x 46 x 89 cm
Peso	145 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 04/02/2026 01:56