

Amasadora Industrial 8 Kilos FRIGONOR

SKU: 1101 | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



Descripción

La Amasadora Industrial 8 Kilos es una herramienta indispensable para panaderías, pastelerías, pizzerías y pequeños negocios gastronómicos que requieren eficiencia, precisión y robustez en sus procesos de producción.

Con un diseño compacto, bajo consumo energético y controles intuitivos, este equipo ofrece un rendimiento excepcional incluso en jornadas exigentes.

Características Destacadas

- **Uso Comercial Intensivo:** Diseñada para soportar el trabajo continuo en entornos profesionales que demandan calidad constante en la preparación de masas.
- **Control Electrónico de Velocidades:** Funciona con **sistema monofásico**, permitiendo seleccionar entre **dos velocidades (alta y baja)** según la densidad y tipo de mezcla.
- **Eficiencia Energética:** Su consumo de solo **1,5 kW/h** la convierte en una opción ideal para quienes buscan reducir costos operativos sin sacrificar potencia.
- **Fácil Limpieza y Mantenimiento:** Su estructura permite un acceso rápido a sus componentes, facilitando la limpieza diaria y el mantenimiento preventivo.
- **Controles Manuales y Temporizador:** Dispone de **botones de alta y baja velocidad**, así como **temporización ajustable** para configurar el tiempo exacto de amasado.

Especificaciones Técnicas Amasadora Industrial 8 Kilos

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 1101

- **Capacidad del tazón:** 20 litros
- **Capacidad de masa:** Hasta 8 kg
- **Tiempo de mezcla:** 10 a 12 minutos por ciclo
- **Velocidad de mezcla:** 250 r/min
- **Consumo eléctrico:** 1,5 kW/h
- **Alimentación:** Monofásica, 220V / 50 Hz
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 50 cm
 - Profundidad: 70 cm
 - Alto: 77 cm
- **Peso:**
 - Neto: 77 kg
 - Bruto: 82,5 kg

Usos Sugeridos Amasadora Industrial 8 Kilos

- **Preparación de masas para pan, pizzas, pasteles, galletas y repostería en general.**
- Especialmente recomendada para:
 - Panaderías y pastelerías pequeñas o medianas
 - Pizzerías artesanales
 - Cocinas que valoran la eficiencia en espacios reducidos

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpiar el bowl y las superficies con paño húmedo y detergente suave después de cada uso. Evitar productos abrasivos.
- **Revisión Mensual:** Inspeccionar el estado de los controles y verificar el correcto funcionamiento del sistema electrónico.
- **Lubricación Regular:** Aplicar lubricante en las partes móviles de acuerdo con el manual del fabricante.
- **Inspección Técnica Anual:** Recomendado realizar una revisión completa por un técnico especializado para mantener el equipo en óptimas condiciones.
- **Carga Controlada:** No superar la capacidad máxima de 8 kg de masa para evitar forzar el motor.

Beneficios Adicionales Amasadora Industrial 8 Kilos

- Mezclado uniforme y consistente gracias a su sistema técnico avanzado.
- Diseño compacto que optimiza el espacio sin perder capacidad funcional.
- Construcción sólida, pensada para durar y resistir el uso continuo.
- **Respaldo de calidad FRIGONOR**, marca líder en equipamiento gastronómico profesional.

Esta **Amasadora FRIGONOR – Modelo Cód. 1101** es la elección perfecta para negocios que buscan un equipo **confiable, eficiente y fácil de operar**, con el respaldo de una marca especializada en soluciones para el rubro gastronómico.

Amasadora Industrial 8 Kilos, tazón de 20L, 2 velocidades, temporizador y bajo consumo (1,5 kW/h).

Ideal para panaderías y pastelerías que buscan eficiencia, limpieza sencilla y rendimiento confiable.

Diseñada para uso intensivo en espacios reducidos.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

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

Galería de imágenes

