

## Amasadora 8 Kg HS20 Industrial MAIGAS

SKU: 1007M | Categorías: Amasadoras | Stock: En stock



### Descripción

#### Amasadora MAIGAS 8 Kilos HS20 | Potencia y Precisión para tu Negocio

La **Amasadora MAIGAS 8 Kilos HS20** es la herramienta perfecta para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos que buscan eficiencia, precisión y seguridad en la preparación de masas.

Por un lado, su diseño compacto y funcional permite optimizar el espacio en cocinas comerciales, mientras que por otro lado, su construcción robusta y su potente motor garantizan un amasado uniforme y consistente.

Además, su facilidad de uso y mantenimiento la convierten en una inversión ideal para negocios que necesitan optimizar su producción sin comprometer la calidad.

### Características Destacadas Amasadora MAIGAS 8 Kilos

#### Construcción Robusta y Duradera

- En primer lugar, el bowl y el gancho están fabricados en acero inoxidable, ofreciendo resistencia a la corrosión y fácil limpieza.
- Además, cuenta con una transmisión por doble cadena en el bowl, lo que garantiza un funcionamiento eficiente y confiable.

#### Rendimiento Estable

- Por otro lado, está diseñada con una velocidad fija, ideal para amasar diferentes tipos de masas de manera uniforme y consistente.

#### Seguridad Incorporada

- Asimismo, incluye una rejilla de seguridad que protege al operador durante el uso sin comprometer la funcionalidad del equipo.

#### Diseño Compacto

- **Finalmente**, su estructura compacta la hace perfecta para espacios reducidos en panaderías y cocinas comerciales.

## Especificaciones Técnicas Amasadora MAIGAS 8 kilos

- **Capacidad:** 8 kg de masa
- **Dimensiones:** 330 x 620 x 800 mm
- **Motor:** 1,5 HP
- **Consumo Eléctrico:** 1,5 kW
- **Alimentación Eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Peso Aproximado:** 80 kg

## Usos Sugeridos

### 1. Panaderías y Pastelerías:

- **Por ejemplo**, es ideal para preparar masas para pan, pasteles, galletas y otros productos de repostería.

### 2. Restaurantes y Pizzerías:

- **Asimismo**, resulta perfecta para la preparación de bases de pizza y masas ligeras.

### 3. Producción Artesanal:

- **Además de eso**, es adecuada para establecimientos que requieren amasado eficiente en pequeñas cantidades.

## Tips de Mantenimiento Amasadora MAIGAS 8 kilos

### Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie el bowl, el gancho y la rejilla de seguridad después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave para garantizar la higiene.

### 2. Lubricación Periódica:

- **Por otro lado**, aplique lubricante en las partes móviles según las recomendaciones del fabricante para evitar desgaste.

### 3. Revisión de la Transmisión:

- **Además**, inspeccione las cadenas y componentes de transmisión regularmente para garantizar un funcionamiento eficiente.

### 4. Evitar Sobrecarga:

- **Asimismo**, no exceda la capacidad máxima de 8 kg de masa para prolongar la vida útil del equipo.

### 5. Cuidado del Motor:

- **Finalmente**, mantenga el motor limpio y protegido de la humedad para evitar problemas eléctricos.

## Beneficios Adicionales Amasadora MAIGAS 8 kilos

- **Eficiencia Operativa:** Reduce el tiempo de amasado, mejorando la productividad en negocios comerciales.
- **Diseño Compacto y Funcional:** Ocupa poco espacio, ideal para cocinas comerciales pequeñas o medianas.
- **Durabilidad Garantizada:** Materiales de alta calidad diseñados para soportar el uso intensivo en entornos comerciales.

En resumen, la **Amasadora MAIGAS 8 Kilos HS20** es una herramienta confiable y eficiente para negocios que buscan un equipo robusto y seguro para optimizar la preparación de masas, asegurando resultados consistentes y de alta calidad. **Sin duda**, es una inversión clave para mejorar la producción en panaderías, pastelerías y restaurantes.

## Beneficios de la Amasadora Industrial MAIGAS para tu Panadería

**Consistencia en cada Tanda:** El amasado mecánico garantiza una textura uniforme en todas tus preparaciones.

**Ahorro de Tiempo y Esfuerzo:** Reduce drásticamente el tiempo de preparación comparado con el amasado manual.

**Mayor Producción:** Procesa hasta 8 kg de masa por tanda, ideal para panaderías en crecimiento.

**Construcción Robusta:** Diseñada para el uso comercial diario con materiales de alta durabilidad.

## Preguntas Frecuentes sobre la Amasadora Industrial 8 Kg MAIGAS

### ¿Cuánta masa puedo preparar por hora?

Dependiendo del tipo de masa, puedes preparar entre 3-5 tandas por hora, multiplicando significativamente tu producción.

### ¿Es adecuada para masas pesadas como pan integral?

Sí, el motor industrial está diseñado para trabajar con masas densas y pesadas sin sobrecalentarse.

### ¿Qué mantenimiento requiere?

Limpieza después de cada uso, lubricación mensual de partes móviles y revisión técnica semestral del motor.

### ¿Puedo usarla para masas de pizza?

Absolutamente, es ideal para masas de pizza, pan, empanadas y cualquier preparación que requiera amasado profesional.

### ¿Cuánto espacio necesito para instalarla?

Considera el tamaño del equipo más 20 cm adicionales en cada lado para ventilación y operación cómoda.

La **Amasadora MAIGASA 8 kilos** es ideal para panaderías y pastelerías, con una capacidad de 8 kg y motor de 1,5 HP. Su bowl y gancho de acero inoxidable garantizan durabilidad e higiene. Dimensiones: 330 x 620 x 800 mm.

## Especificaciones

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

## Galería de imágenes

