

Máquina de Helados Pedestal 40 Litros MAIGAS

SKU: 3301M | Categorías: Maquinas de helado | Stock: En stock



Descripción

La **Máquina de Helados Pedestal 40 Litros MAIGAS** está diseñada para ofrecer la máxima productividad en heladerías, cafeterías y eventos de gran flujo de clientes.

Su construcción en acero inoxidable AISI-304 y sus componentes de alta calidad garantizan un funcionamiento confiable, higiénico y duradero incluso en condiciones exigentes.

★ Características Destacadas

Construcción Robusta y Duradera

- Estructura de acero inoxidable AISI-304, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Tapas y manillas de plástico reforzado, ideales para uso intensivo.

Rendimiento y Eficiencia Máquina de Helados Pedestal 40 Litros

- Producción continua de **hasta 40 litros por hora**.
- **Compresor Embraco** de alta potencia y condensador de cobre para enfriamiento eficiente.
- **Bomba de aire** que mejora la textura del helado y reduce el consumo de mezcla.

Tecnología y Control

- **Control automático de temperatura**, que permite ajustar la firmeza del helado según preferencia.
- **Función nocturna** para conservar la mezcla fría sin necesidad de funcionamiento continuo.
- Sistema de **3 manillas** para servir dos sabores simples y uno combinado.
- **Panel LED con microcomputador**, para una operación fácil e intuitiva.

Diseño Práctico

- Montada sobre base con **4 ruedas**, 2 con freno, para facilitar la movilidad y el posicionamiento seguro.

Especificaciones Técnicas Máquina de Helados Pedestal 40 Litros

- **Capacidad de producción:** 40 L/h
- **Cilindros:** 2 litros x 2
- **Contenedores de mezcla:** 6,5 litros x 2
- **Dimensiones:** 660 x 780 x 1430 mm
- **Potencia:** 2800 W
- **Alimentación:** 220V / 50Hz
- **Refrigerante:** R134a
- **Peso aproximado:** 155 kg

Usos Sugeridos

- **Heladerías y cafeterías:** Para ofrecer helados soft de calidad en múltiples combinaciones.
- **Restaurantes y buffets:** Para incorporar postres cremosos y frescos a su menú.
- **Eventos, ferias y catering:** Ideal para atender alta demanda de forma rápida y eficiente.

Tips de Mantenimiento Máquina de Helados Pedestal 40 Litros

- **Limpieza diaria:** Lave contenedores y cilindros con agua tibia y detergente suave.
- **Cuidado del compresor:** Revise su estado regularmente para asegurar enfriamiento óptimo.
- **Manillas y juntas:** Verifique que estén en buen estado y bien ajustadas para evitar fugas.
- **Función nocturna:** Úsela al finalizar la jornada para conservar la mezcla de manera eficiente.
- **Panel de control:** Manténgalo limpio y supervise cualquier alarma del sistema.

Beneficios Adicionales

- **Gran capacidad y rapidez:** Responde a picos de alta demanda sin sacrificar calidad.
- **Textura profesional:** Bomba de aire y control de temperatura garantizan helados suaves y uniformes.
- **Optimización energética:** Función nocturna y compresor de alto rendimiento que reducen costos operativos.

Esta **Máquina de Helados MAIGAS** es una inversión segura para negocios que buscan alto volumen de producción, calidad de producto y eficiencia energética en un solo equipo. ¡Haz que tu negocio se diferencie con helados perfectos en cada porción!

Máquina de Helados Pedestal 40 Litros con estructura de acero inoxidable, bomba de aire, control digital y función nocturna.

Ideal para heladerías, restaurantes y eventos.

Alta capacidad, bajo consumo y textura perfecta en cada porción.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	
Dimensiones equipo	56 x 72 x 137 cm
Dimensiones embalaje	60 x 77 x 141 cm
Peso neto	155 kg
Peso bruto	160 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 30/04/2026 23:48