

Amasadora 12 kilos HS30 MAIGAS

SKU: AMAS-MAI-HS30 | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



Descripción

La Amasadora 12 kilos HS30 MAIGAS es la solución perfecta para negocios gastronómicos que buscan eficiencia, durabilidad y uniformidad en la preparación de masas.

Gracias a su diseño compacto y su sólida construcción, es ideal para panaderías, pizzerías y cocinas comerciales que requieren un equipo confiable y de alto rendimiento.

Características Destacadas

Construcción Resistente y Funcional

- Bowl con transmisión por doble cadena para mayor fuerza y estabilidad.
- Gancho de acero inoxidable, higiénico y resistente a la corrosión.
- Rejilla de seguridad para una operación protegida.

Alto Rendimiento y Simplicidad Operativa

- Motor de 1,5 HP con velocidad fija que garantiza mezclas homogéneas y consistentes.
- Botón de auto-reversa para liberar la masa sin esfuerzo, aumentando la eficiencia del trabajo.

Diseño Compacto y Versátil

- Ideal para espacios reducidos sin sacrificar capacidad ni potencia.

Especificaciones Técnicas Amasadora 12 kilos HS30 MAIGAS

- **Capacidad de amasado:** 12 kg
- **Motor:** 1,5 HP
- **Consumo eléctrico:** 1,6 kW
- **Alimentación:** 220V / 50Hz

- **Dimensiones:**
 - Alto: 900 mm
 - Ancho: 370 mm
 - Profundidad: 700 mm
- **Peso:** 90 kg

Usos Sugeridos

- **Panaderías y Pastelerías:** Para masas de pan, bizcochos, bollería y más.
- **Pizzerías:** Ideal para bases de pizza artesanales.
- **Cocinas comerciales y locales de producción artesanal:** Donde se requieren mezclas rápidas, consistentes y sin esfuerzo.

Tips de Mantenimiento Amasadora 12 kilos HS30 MAIGAS

- **Limpieza diaria:** Limpie el bowl, el gancho y la rejilla de seguridad con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- **Revisión de la transmisión:** Verifique periódicamente las cadenas y aplique lubricante si es necesario.
- **Cuidado del motor:** Revise conexiones eléctricas y el estado del cableado.
- **No sobrecargar:** Evite exceder los 12 kg de masa para preservar la durabilidad del equipo.
- **Chequeo del botón de reversa:** Asegure su correcto funcionamiento para evitar trabas durante el uso.

Beneficios Adicionales

- **Producción optimizada:** Reduce el tiempo de trabajo y mejora la eficiencia en cada jornada.
- **Durabilidad garantizada:** Componentes robustos diseñados para uso intensivo.
- **Seguridad y facilidad de uso:** Ideal tanto para operarios experimentados como para principiantes.

Esta **Amasadora Industrial 12 Kg HS30 MAIGAS** es un equipo esencial para negocios que desean agilizar su producción de masas sin comprometer la calidad.

Su combinación de fuerza, seguridad y diseño compacto la convierte en una aliada indispensable en panaderías, pizzerías y cocinas profesionales.

Amasadora 12 Kilos HS30 con gancho de acero inoxidable, transmisión por doble cadena, velocidad fija y botón de reversa. Compacta y potente, ideal para panaderías, pizzerías y cocinas comerciales.

Estructura robusta y segura.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	85 × 77 × 44 cm
Peso	109 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 01/07/2026 19:54