

Amasadora 8 Kg HS20 Industrial MAIGAS

SKU: AMAS-MAI-HS20 | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



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	79 x 65 x 39 cm
Peso	88 kg

Galería de imágenes



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