

Amasadora Industrial 20Kg

SKU: AMAS-FRG-20KG-2 | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



Descripción

La **amasadora industrial 20 kg panadería** es una máquina de gran capacidad pensada para panaderías, pizzerías y pastelerías con alto volumen de producción diaria, donde se requiere preparar grandes cantidades de masa con calidad uniforme y rendimiento constante.

Con capacidad de 20 kilos por ciclo, reduce los tiempos de amasado y libera al equipo para otras tareas. Su motor industrial, brazo en espiral y estructura reforzada aseguran masas homogéneas, con buena hidratación y desarrollo del gluten, claves para un producto final de calidad.

Ventajas

- Capacidad: 20 kg por ciclo
- Motor industrial de alto par
- Brazo tipo espiral
- Estructura robusta
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para negocios que buscan crecer en volumen sin comprometer la calidad del producto. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoron cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas nuestros despachos a todo el país con precios competitivos.

Producto de uso comercial.

Monofásica de dos velocidades controlado electrónicamente.

Bajo consumo eléctrico.

Fácil limpieza y mantención.

Ajustes manuales y de temporización, botones de interruptor de alta y baja velocidad, puede controlar el tiempo de amasado a cualquier velocidad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	92 × 88 × 53 cm
Peso	150 kg

Galería de imágenes



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

Solicite su cotización en www.frigoror.cl

Documento generado automáticamente el 27/06/2026 07:11