

Amasadora Industrial 22 Kilos MAIGAS

SKU: AMAS-MAI-22 | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



Descripción

La **Amasadora Industrial 22 Kilos** es la solución ideal para negocios que requieren un amasado eficiente, uniforme y de alta capacidad.

Gracias a su construcción robusta en acero inoxidable y su sistema de transmisión por doble cadena, **garantiza** un rendimiento óptimo y una larga vida útil.

Además, su diseño intuitivo y seguro la convierte en una herramienta imprescindible para panaderías, pastelerías y cocinas industriales.

Características Destacadas

Construcción resistente y duradera Amasadora Industrial 22 Kilos:

- **Bowl y gancho en acero inoxidable**, asegurando resistencia a la corrosión y fácil limpieza.
- **Rejilla de seguridad**, protegiendo al operador durante el proceso de amasado.

Sistema de transmisión eficiente:

- **Doble cadena en el bowl**, proporcionando un desempeño estable y confiable.
- **Velocidad constante**, permitiendo una mezcla uniforme en cada uso.

Potencia y capacidad ideales para producción continua:

- **Capacidad de 22 kg de masa**, ideal para negocios con alta demanda.
- **Motor potente de 3 HP**, asegurando un rendimiento constante y eficiente.
- **Consumo eléctrico de 2,7 kW**, optimizando la energía sin afectar su desempeño.

Diseño compacto y funcional:

- **Dimensiones de 530 mm x 850 mm x 920 mm**, permitiendo su instalación en distintos espacios de trabajo.
- **Peso aproximado de 130 kg**, garantizando estabilidad y robustez en su uso.

Especificaciones Técnicas Amasadora Industrial 22 Kilos

- **Capacidad:** 22 kg de masa
- **Dimensiones:** 530 mm x 850 mm x 920 mm
- **Motor:** Potencia de 3 HP
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Consumo eléctrico:** 2,7 kW
- **Peso aproximado:** 130 kg

Usos Sugeridos

Panaderías y pastelerías: Por ejemplo, perfecta para la preparación de masas para pan, bizcochos y repostería en general.

Restaurantes y pizzerías: Además, ideal para la elaboración de bases de pizza y otros productos que requieren un amasado preciso.

Producción artesanal y comercial: Por lo tanto, su capacidad permite atender grandes volúmenes de producción con eficiencia.

Tips de Mantenimiento Amasadora Industrial 22 Kilos

Limpieza regular: Para garantizar la higiene y prolongar la vida útil del equipo, limpiar el bowl, el gancho y la rejilla después de cada uso.

Lubricación de partes móviles: Con el fin de evitar desgaste, aplicar lubricante en la transmisión según las indicaciones del fabricante.

Revisión periódica de cadenas y componentes: Para mantener el rendimiento óptimo, inspeccionar el sistema mecánico y realizar ajustes si es necesario.

Verificación eléctrica: Para asegurar un funcionamiento seguro, revisar regularmente el cableado y conexiones eléctricas.

Evitar sobrecarga: Con el objetivo de prolongar su durabilidad, respetar la capacidad máxima de 22 kg de masa.

Beneficios Adicionales

Optimización del tiempo de producción, reduciendo el esfuerzo manual y mejorando la eficiencia.

Durabilidad y confiabilidad, con materiales de alta calidad diseñados para uso intensivo.

Fácil operación y seguridad, ideal para negocios de alta demanda que requieren un equipo intuitivo y confiable.

Desempeño continuo, permitiendo una producción constante sin interrupciones.

Conclusión

En conclusión, la **Amasadora Industrial 22 Kilos** es la opción perfecta para negocios que buscan eficiencia, potencia y durabilidad en sus procesos de amasado.

Gracias a su construcción robusta, su motor de alto rendimiento y su capacidad de producción, **se convierte en** una herramienta indispensable en panaderías, pastelerías y restaurantes.

Así que, si deseas optimizar tu producción y garantizar una mezcla uniforme, ¡esta amasadora es la elección ideal!

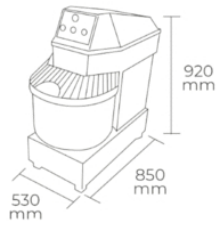
La **Amasadora Industrial 22 Kilos** es ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que requieren alto rendimiento.

Con bowl y gancho en acero inoxidable, motor de 3 HP y transmisión por doble cadena, garantiza mezclas uniformes, seguridad y eficiencia en cada uso.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	50 × 45 × 75 cm
Peso	22 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 27/06/2026 22:59