

Amasadora Industrial Negro 12Kg

SKU: AMAS-FRG-12KG | Categorías: Amasadoras, Línea panadería



Descripción

La **amasadora industrial negro 12 kg** es una máquina de mayor capacidad pensada para panaderías establecidas, pizzerías de alto flujo y pastelerías que necesitan preparar masas en lotes grandes manteniendo calidad y consistencia. Con capacidad para 12 kilos de masa por ciclo, reduce los tiempos de producción y permite abastecer la vitrina con rapidez. Su motor industrial robusto, su brazo mezclador tipo espiral y su estructura reforzada en acabado negro aseguran durabilidad y operación estable durante jornadas extensas.

Ventajas

- Capacidad: 12 kg por ciclo
- Motor industrial de alto torque
- Brazo tipo espiral
- Acabado negro, estructura reforzada
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para panaderías que buscan crecer en producción sin cambiar a equipos de gran formato. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada y 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	85 × 77 × 44 cm
Peso	109 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 24/06/2026 12:06