

Amasadora Industrial Negro 20Kg

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



Descripción

La **amasadora industrial negro 20 kg** es una máquina de alta capacidad pensada para panaderías de alto volumen, pizzerías grandes, pastelerías y fábricas de productos de panadería que requieren preparar lotes amplios de masa con eficiencia y calidad constante.

Con capacidad de 20 kilos por ciclo, permite abastecer una jornada completa en pocos ciclos de amasado. Su motor industrial, brazo en espiral y estructura reforzada en acabado negro garantizan durabilidad, estabilidad y mínima vibración durante la operación.

Características

- Capacidad: 20 kg por ciclo
- Motor industrial de alto par
- Brazo tipo espiral para masas homogéneas
- Acabado negro, estructura reforzada
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para negocios en expansión que necesitan duplicar o triplicar su producción sin invertir en maquinaria de gran formato. Cumple con la normativa sanitaria chilena. Cotiza online en Frigoron, recibe asesoría técnica y aprovecha nuestros despachos a todo Chile con atención personalizada.

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@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 01/07/2026 20:03