



FICHA TÉCNICA

AMASADORA 25 KILOS MASA 220V

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Amasadora 25 kilos Masa 220v

Amasadora industrial especial para uso en hoteles, panaderías, restaurantes, etc.

Su característica principal es el movimiento giratorio del recipiente al mismo tiempo que el gancho espiral, lo cual hace que trabaje sólo una parte de la masa, manteniendo baja fricción de calor, y proporcionando una mezcla más homogénea.

Construida en fierro fundido esmaltado, una cubierta en fibra de vidrio. El bowl y el gancho están hechos de acero inoxidable AISI304, de acuerdo a los estándares que regulan los materiales en contacto con alimentos.

Utilizadas mayormente en la elaboración de todo tipo de pan (marraquetas, hallullas, pan de hot-dog, baguette, etc.), además de masa para pizza y productos de pastelería que requieran una masa más densa.

El sistema de transmisión es por correa y cadena para una mayor vida útil y potencia de trabajo. Cuenta, además con un panel de control análogo que incluye temporizador y perilla de detención de emergencia.

Cuenta con un dispositivo de protección de seguridad: el mezclador deja de funcionar cuando se abre la rejilla de protección.

Especificaciones:

Capacidad de harina: hasta 25kg

Capacidad líquida: hasta 60L

Potencia: 2.2kW
Voltaje/frecuencia: 220V/50Hz
Velocidad de rotación del eje: 246r/min
Velocidad de bowl: 25r/min
Tiempo en hacer masa: 12/18min
Dimensiones del producto: 930*550*1300mm
Dimensiones de empaque: 940*575*1350mm
Peso neto:195kg.
Peso con empaque: 205kg.

OFERTA: \$1.167.983 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl