

FICHA TECNICA

MAQUINA COMERCIAL

PARA HACER DONAS

O ROSCAS



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable. Pintura Epoxica.
- Capacidad para 6 Donas de 7cm de Diametro. 2cm profundidad.
- Incluye Termostato con Control Analogico 50-300 °C.
- Switch de Encendido / Apagado con Indicador.
- Incluye temporizador de 1-5 minutos.
- Ideal para Panaderias, Pastelerias y Proveedores de Fiestas.
- Voltaje: 110 VAC – 1 Fase.

MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Termostato, Temporizado, Switches, Resistencia)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	8.4 Kg Aprox
Ancho:	29 Cm
Alto:	45 Cm
Profundidad:	33 Cm
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	1700W
Tipo de Control:	Semiautomático
Datos Adicionales:	Fácil de Usar

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No conectar a una extensión de bajo calibre ni mayor a 5 metros. No mojar o forzar el motor. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la Maquina de Donas.

07-07-2025. DS.

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 2506319

Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co