

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-15-l-48-kg-h-750-w-cabezal-inclinable-p-1392.html>



Amasadora 15 L 48 kg/h 750 W cabezal inclinable

precio	1 520.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 días
Número de catálogo	MP10011790
Código del fabricante	10011790
Código EAN	4062859002617

Descripción del producto

Amasadora 15 L 48 kg/h 750 W cabezal inclinable

La potente amasadora con cabezal inclinable móvil

Ya sea en una pizzería, panadería, cantina o restaurante, la máquina amasadora, el experto en maquinaria de cocina de alta calidad, es el asistente indispensable para mezclar y amasar a fondo la masa de pizza, pan, pasta, albóndigas u otros alimentos. Acelera los procesos de trabajo en tu negocio para ahorrar tiempo y dinero valiosos.

Pizza, pasta y mucho más con la máquina para masa de la gama de material de hostelería

Con esta máquina amasadora universal, la mezcla y el amasado de grandes cantidades de masa, procesos agotadores y que consumen mucho tiempo, son cosa del pasado. Además, es considerablemente más higiénico que hacerlo a mano, con el esfuerzo que esto requiere. Dependiendo de la configuración del temporizador, un proceso dura entre **0 y 30 min**. Esto permite elaborar deliciosas pizzas como se hace en la producción industrial, incluso durante un servicio agitado, para que ningún cliente tenga que volver a casa o a la oficina con hambre.

¡Es así de fácil!: coloca el brazo de mezcla junto a la rejilla de seguridad y vierte los ingredientes en el recipiente fijo de mezcla con un diámetro de **31,7 cm**. Se puede añadir hasta **12 kg** de harina al amplio recipiente con un volumen de **15 L**. Una masa ligera de harina, levadura, sal, agua y aceite queda lista transcurridos entre **10 y 12 min**. Gracias a su motor de **750 W**, la potente amasadora de pan puede producir hasta **48 kg** de masa por hora. Pero incluso las masas pesadas con mucha azúcar y mantequilla no son un problema para este mezclador.

Práctico: gracias a la rejilla protectora, puedes añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina amasadora. Tan pronto como la masa adquiera la consistencia deseada, el bol, el gancho de masa y la rejilla protectora se pueden extraer de manera muy sencilla. Estos elementos están hechos de acero inoxidable, duradero y de alta calidad, siendo tan fáciles de limpiar como la carcasa de acero. La robusta máquina amasadora se apoya firmemente sobre cuatro ruedas de plástico, dos de las cuales disponen de frenos de estacionamiento. Las ruedas también hacen que la máquina sea fácil de transportar.

Detalles técnicos:

Estado del artículo: **Nuevo**

Tensión/frecuencia: **230 V / 50 Hz**

Material de la carcasa: **acero**

Material de fuente, gancho para masa, corta-masa y rejilla protectora: **Acero inoxidable**

Material de las ruedas: **Plástico (nailon)**

Potencia del motor: **750 W**

Volumen de la fuente: **15 L**

Cantidad máx. de harina:**12 kg**
Capacidad:**48 kg/h**
Diámetro de la fuente:**31,7 cm**
Altura de la fuente:**21 cm**
Cantidad de ruedas:4
Cantidad de frenos de estacionamiento:**2**
Rejilla de protección:**sí**
Temporizador:**0 - 30 min**
Longitud del cable de alimentación:**1,5 m**
Dimensiones (LxAxA):**72,50 x 38,50 x 67,00 cm**
Peso:**73,00 kg**
Dimensiones del envío (LxAxA):**76,00 x 45,00 x 80,00 cm**
Peso del envío:**85,00 kg**

Datos importantes:

- Versátil - mezcla y amasa hasta 12 kg de harina para pizza, pan, pasteles, pasta, etc.
- Efectivo - el potente motor de 750 W proporciona una eficiencia de trabajo de 48 kg/h
- Regulable - temporizador programable mediante control giratorio entre 0 y 30 min
- Mantenimiento sencillo - gracias a sus materiales de fácil limpieza, como acero, acero inoxidable y plástico
- Móvil - el dispositivo puede transportarse fácilmente mediante cuatro ruedas giratorias y asegurarse con dos frenos de estacionamiento