

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-20-l-700-w-recipiente-descendente-p-1107.html>



# Amasadora 20 L 700 W recipiente descendente

precio	<b>960.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10011245</b>
Código del fabricante	<b>10011245</b>
Código EAN	<b>4250928683915</b>

## Descripción del producto

### Amasadora 20 L 700 W recipiente descendente

#### El potente mezclador de masa con recipiente descendente

Ya sea en pizzerías, panaderías, comedores o restaurantes, 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, bollería u otros alimentos. Acelera los procesos de trabajo en tu negocio y ahorra tiempo y dinero.

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

Con esta máquina mixer, la mezcla y amasado de grandes cantidades de masa, un proceso agotador que consume mucho tiempo, es cosa del pasado. Además, es considerablemente más higiénico que hacerlo a mano, con el esfuerzo que esto requiere. Esto permite elaborar deliciosas pizzas fácilmente, 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!: Accionando la palanca lateral, se baja el recipiente con un diámetro de **325 mm**. Después, podrás añadir los ingredientes al recipiente de **20 L**. La amasadora puede procesar hasta **6 kg** de harina por ciclo. Finalmente, el proceso de amasado se inicia con solo presionar un botón. Gracias al motor de tres velocidades con **700 W** y hasta **543 rpm**, la amasadora de pan elabora fácilmente mezclas de todos los grados de dureza, desde crema batida hasta masa de pan.

Práctico: gracias a la rejilla protectora, puedes añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina amasadora. Una vez la masa está lista, la máquina se puede apagar con solo presionar un botón. Después de retirar la masa, limpia el bol y el gancho para masa, inserto para batido o inserto plano. Estos elementos están hechos de acero inoxidable, duradero y de alta calidad, siendo tan fáciles de limpiar como la carcasa de aluminio.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**  
 Capacidad del recipiente [L]:**20**  
 Diámetro del recipiente [mm]:**325**  
 Cantidad máx. de harina [kg]:**6**  
 Manual:**Sí**  
 Cubierta protectora:**Sí**  
 Potencia del mezclador [W]:**700**  
 Velocidad del gancho de masa [rpm]:**140 / 230 / 543**  
 Dimensiones (LxAxA) [cm]:**55 x 36 x 78**  
 Peso [kg]:**56**

---

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]: **63 x 55 x 99**

Peso del envío [kg]: **66**

### **Contenido del envío:**

Amasadora Gancho para amasarInserto batidorInserto planoInstrucciones

### **Datos importantes:**

- Versátil - mezcla y amasa hasta 6 kg de harina para pizza, pan, pasteles, pasta, etc.
- Eficaz - el motor de tres velocidades de 700 W procesa todo tipo de masa sin problemas
- Sencillo - muy fácil de usar con un mando de encendido/apagado y un mango ergonómico
- Seguro - la tapa de seguridad permite que los ingredientes se añadan de manera segura durante el funcionamiento
- Alta calidad - construcción robusta y de fácil cuidado en acero inoxidable y aluminio