

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-350-w-p-1373.html>



## Amasadora 350 W

precio	<b>360.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10012234</b>
Código del fabricante	<b>10012234</b>
Código EAN	<b>4062859031914</b>

### Descripción del producto

#### Amasadora 350 W

#### El procesador de alimentos para masas densas y mezclas ligeras

La amasadora compacta es un excelente asistente multifunción particularmente potente y robusto. La máquina amasa, mezcla y bate distintos tipos de ingredientes. Con varillas e inserto de amasado, este aparato puede procesar consistentes masas de pasta madre o pasta normal, así como suaves mezclas para postres, montado de claras o de nata.

La amasadora combina una gran variedad de prácticas funciones en un solo dispositivo: La máquina es apta para amasar, mezclar y batir distintos tipos de ingredientes. Independientemente de los platos que desees a elaborar, este todoterreno garantiza una preparación rápida y precisa, y te ayudará a mantener el lugar de trabajo limpio ya sea en una panadería, una pizzería, un hotel o una cocina industrial.

Gracias al motor de **350 W** con **7 velocidades** y tres niveles de potencia, esta amasadora batidora es un pequeño portento y puede procesar incluso los ingredientes más difíciles y hasta **3 kg** de harina en muy poco tiempo. Entre otras cosas, esto queda garantizado por la velocidad de trabajo de **0 a 800 r.p.m.** Gracias a este movimiento potente, todos los ingredientes se mezclan de manera efectiva en el centro del bol con capacidad para **7 L**, sin que se adhieran al borde y creando así una masa homogénea.

Gracias a su sólida y robusta construcción, y a sus materiales de excepcional dureza y alta calidad, este todoterreno es particularmente duradero y adecuado para uso prolongado. El bol, las varillas, el batidor y el gancho para masa están hechos de acero inoxidable y la carcasa, de plástico resistente. Asimismo, el robot de cocina impresiona por su limpieza sencilla. El intuitivo mecanismo de enganche facilita la extracción fácil del contenedor y los accesorios para su limpieza o reemplazo.

También en todas las demás áreas, la máquina amasadora es muy fácil de manejar. La velocidad se puede seleccionar individualmente para cada receta y la máquina se puede encender o apagar con un botón. Una abertura adicional en la tapa permite agregar ingredientes de forma sencilla y limpia. Con su amplia gama de accesorios, el mezclador es adecuado para cualquier desafío. El envío incluye, además de un amplio envase, un gancho de amasado, un inserto de batido y varillas.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**

Diámetro del recipiente [mm]:**220**

Capacidad del recipiente [L]:**7**

Cable de alimentación [m]:**1,5**

Potencia del mezclador [W]:**350**

Velocidad del gancho de masa [rpm]:**0 - 800**

Cantidad máx. de harina [kg]:**3**

Cubierta protectora:**Sí**

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**39 x 23 x 45**

---

Peso [kg]:**13.8**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**45 x 29 x 50**

Peso del envío [kg]:**15**

### **Contenido del envío:**

Amasadora

Gancho de amasado

Gancho de batido

Varillas

Instrucciones

### **Datos importantes:**

- Versátil - procesador de alimentos para amasar, mezclar y batir; con accesorios
- Eficiente - gran capacidad gracias al vaso de 7 L
- Potente - 350 W para resultados perfectos con manejo sencillo
- Profesional - 0 - 800 r.p.m. y tres niveles de potencia para lograr la consistencia ideal
- Higiénico - fácil de limpiar gracias a elementos fácilmente desmontables